63e Année. T. 130. N° 45-46 7-14 Novembre 1948

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun. -- MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

COMITÉ DE RÉDACTION

L. ALABOUVETTE **R. LACOMBE** **J. MILHAU** **E. NÈGRE**

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles, de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS
DE NOMBREUSES GRAVURES EN NOIR
ET DE PLANCHES EN COULEURS

PRIX DE L'ABONNEMENT :

UN AN : FRANCE : 500 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 700 Frs

LE NUMÉRO : 20 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 20 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

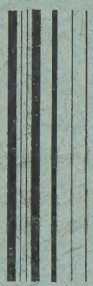
C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. : 59-76 (2 LIGNES)

GADOUES FRAICHES

*Le sol a besoin d'***HUMUS**

Les **GADOUES** *lui en apportent*

- A bas prix -



1° Prenez des gadoues fraîches
2° Mettez-les en tas
3° Laissez-les se décomposer
4° Criblez-les, vous obtiendrez

UNE BONNE FUMURE

Sur certains mois, expéditions gratuites, port dû

RISTOURNE sur le prix du transport

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans — PARIS (VI^e^)

16, rue Frédéric-Chevillon — MARSEILLE

qui dit pulvérisation dit :

Vermorel

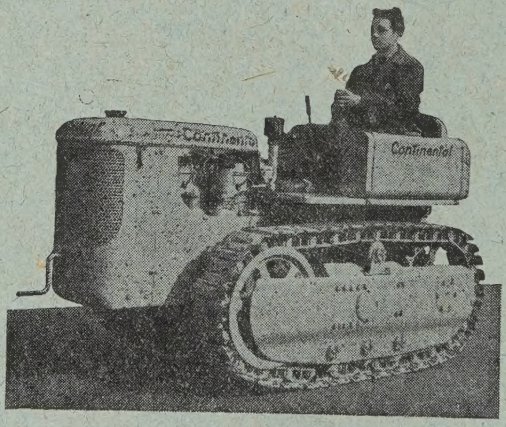
VILLEFRANCHE (Rhône)

FLEURS..
VIGNES..
ARBRES..
CÉRÉALES..
BADIGEONNAGE..

SUCCURSALES : PARIS, MARSEILLE, MONTPELLIER, STRASBOURG

Pub. R. L. Dupuy

Tract Continental



DIESEL	CB 70	NORMAL ÉLARGI
	CP 60	NORMAL
	CD 40	VIGNERON STANDARD
ESSENCE-PÉTROLE	CB 25	VIGNERON STANDARD

Largeur hors tout 0 m. 85 ou 1 m.

Demander notice **PAV**

Éts RICHARD Frères, 17 à 21, rue de Saint-Cyr
LYON
Tél. Burdeau 75-53 75-54
Service commercial : **Tél. Burdeau 79-42**

UN MINERAI FRANÇAIS

FINESSE
ADHÉRENCE
MOUILLABILITÉ

de SOUFRE NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 80 pour cent de SOUFRE en état libre
Finesse 90 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
19, Avenue du Maréchal Foch – NARBONNE (Aude)

PUBL. DAUPHIN

BOITE POSTALE N° 29, NARBONNE

LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

Contre

EUDEMIS et COCHYLIS

Gesarol

BOUILLIE 8 POUR CENT DE D.D.T.

POUDRE 5 POUR CENT DE D.D.T.

Distributeurs : LE FLY-TOX et St-GOBAIN

EMK

Pour le placement de vos disponibilités, vous avez le choix entre les

BONS DU TRÉSOR
à intérêt progressif
PRIX D'ÉMISSION : 9.950 frs

REMBOURSABLES
après 3 mois à 10.000 fr.
après 6 mois à 10.060 fr.
après 9 mois à 10.130 fr.
après 12 mois à 10.200 fr.
après 15 mois à 10.290 fr.
après 18 mois à 10.390 fr.

BONS DU TRÉSOR
à 1 an, intérêt 2,5 %
à 2 ans, intérêt 3 %

Intérêts absolument nets de tous impôts y compris l'impôt général sur le revenu

32

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

Ets SERRADO - FONDÉS EN 1825

S.A.R.L. 1.800.000 fr.

SAINT-THIBERY (Hérault)

MATÉRIEL DE VINIFICATION

"L'INCOMPARABLE"

Breveté S.G.D.G. France et Étranger

FOULOIRS-POMPES type **131-231-331**

POMPE à VENDANGE type **S - 48**

PEPINIERES RICHTER

FONDÉES EN 1882

MONTPELLIER.
59, Av. du Pont-JUVENAL
TEL: 81-21

BEZIERS
109, Av. G CLEMENCEAU
TEL: 44-33

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

ETABLISSEMENTS LINARÈS FRÈRES

MAISON CENTENAIRE FONDÉE EN 1845

BERGERAC (Dordogne)

TOUT LE MATÉRIEL VINICOLE

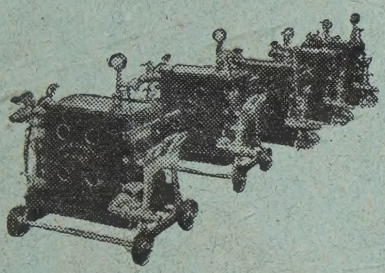
PRESSOIRS HYDRAULIQUES, PRESSES CONTINUES, etc.

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS SUR DEMANDE

Pourquoi planter **Large**

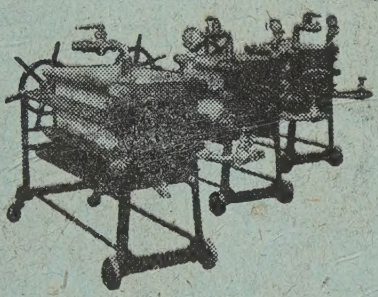
puisque les tracteurs vignerons ARD. et MOTOCHENILLE de **78, 72** et **66** cm. de large vous conserveront tous les **avantages** de la plantation **étroite**

BAUCHET - TRACTEURS, *1, rue Jeanne-d'Arc,* **Lyon**



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

PÉPINIÈRES LARGILLIER - SEIBEL

Route de Marseille — **MONTÉLIMAR** (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre, en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS,** et les meilleurs **Couderc, Seyve-Villard, etc...**

Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue

BLEUFIX

MOUILLANT
ADHÉSIF

LA LITTORALE BÉZIERS

65me Année — Nos 45-46 7-14 Novembre 1948

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

R. L. — Chronique du machinisme. 245
J. Branas. — Plants d'élite. 246
L. Levadoux. — Note sur la viticulture du département de la Corse. . . 250
Roger Montagne. — Le statut du fermage et du métayage et les ressortissants étrangers. 260
E. Rosella. — Pour augmenter la résistance au Capnode, il faut soigner les arbres et choisir un bon porte-greffe. 262
Questions diverses. — **V. C.** Les travaux de la Cie nationale du Rhône. . 264
Pierre Larue. Troupeaux sans mâles. 266
— Le vin fermenté sous pression. 267
Partie officielle. — Livraison obligatoire des vins de consommation courante . 268
Bibliographie. — La Revue Française. — E. Peynaud. Contribution à l'étude biochimique de la maturation du raisin et de la composition des vins. — E. Nègre, J.-P. Affre et M. Marichal. Pour une amélioration de l'industrie du jus de raisins. — Hilgardia. University of California. 269
Bulletin commercial. 271
Chemins de fer. 272

CHRONIQUE DU MACHINISME

Le machinisme agricole en Grande-Bretagne

L'industrie du machinisme agricole a pris un essor exceptionnel en Angleterre depuis ces dernières années ; alors qu'avant guerre elle cherchait à satisfaire les besoins locaux, elle tend aujourd'hui à exporter de façon importante ; cette exportation a atteint 5.479.000 livres pendant le 1er trimestre de 1948.

Voici quelques chiffres.

Machines	Production 1937	1947	1er trim. 1948
Tracteurs.	18.000	58 000	20 000
Pulvérisateurs à disque.	1 323	13 000	5 126
Moissonneuses-batteuses.	0	361	—
Faucheuses	4 433	11 000	—

Les deux tracteurs les plus exportés sont le "Fordson" et le "Ferguson". Cette dernière usine a exporté l'an dernier environ 18.000 tracteurs au U.S.A., c'est la raison pour laquelle les Etablissements H. Ferguson ont décidé de créer une usine sur place.

Production des tracteurs Ferguson aux U. S. A.

La construction du nouveau tracteur Ferguson par la "Harry Ferguson Inc" commencera ce mois-ci à Détroit. La nouvelle usine couvre 15.800 m² elle produira 100 trateurs par jour en décembre, 150 en mars, 250 l'été prochain. La

capacité maximum de l'usine est de 500 tracteurs par jour elle a demandé un investissement de 5 millions de dollars. Une somme identique est investie pour la construction d'instruments adaptés au tracteur.

Le tracteur sera propulsé par un moteur continental américain.

Une amélioration intéressante du motoculteur

La Maison Staub vient de modifier son motoculteur : 2 roues arrière en font un véritable tracteur. Cet arrière train sert de support aux outils très variés (brabant, charrues vigneronnes, polysocs, pulvérisateur canadien) et comporte tous les réglages qui sont sous la main du conducteur.

L'avant moteur reste presque inchangé au point de vue mécanique, mais est incomparablement amélioré au point de vue confort ; ses mancherons sont remplacés par un volant et le conducteur est assis sur un siège confortable.

Félicitons M. G. Staub qui va sortir en série cette amélioration si souvent souhaitée et toujours réalisée jusqu'à présent sous forme de prototypes plus ou moins heureux.

Prochainement des photos présenteront aux lecteurs du *Progrès* ce nouveau tracteur.

Démonstration de fumure par engrais liquide

L'Autopal, trainé par un tracteur, permet de fertiliser par des injections dans le sol tous les 30 cm, 2 à 3 ha par jour.

Un des premiers prototypes de l'Autopal sera présenté par la Cie Bordelaise des produits chimiques Mardi 23 Novembre à 10 heures dans les vignes de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier. R. L.

PLANTS D'ÉLITE

On sait que cette catégories supérieure de bois et de plants de vigne a été créée selon les directives du Comité technique permanent de la sélection des plantes cultivées. Les conditions de production, de classement et de commercialisation de ces marchandises sont définis par un règlement qui a été publié ici-même et qui a été adopté après de longues discussions.

Les établissements commerciaux, les coopératives et les producteurs habilités à détenir ou produire des plants de catégorie « sélectionné-classe élite » ont fait l'objet d'une enquête dont les résultats ont été soumis à l'examen d'une Commission d'agrément aux séances de laquelle ont participé MM. Servent et Carles pour la F. A. V., MM. Gonnet et Faucherre pour la F. P. V. et M. Amphoux pour les Coopératives.

La liste définitive des commerçants, coopératives et producteurs agréés est publiée ci-après. Elle annule et remplace la précédente.

Un tableau donne la quantité de plants racinés de chaque variété qui reçoivent la qualification « sélectionnés-classe élite ». Ce classement a été effectué par les agents de la Section de contrôle d'après l'état des plants en pépinière.

En pépinière, ces plants montraient un état sanitaire satisfaisant (note

inférieure à un) et les lots étaient à la pureté variétale réglementaire (moins de 1 pour 100 de mélange).

Ils doivent permettre d'établir des vignes saines et durables, s'ils sont établis en sol sain ou assaini et s'ils sont, le cas échéant, munis d'un greffon non dégénéré. Ces deux conditions du succès des plantations dépendant des vignerons eux-mêmes, les pépiniéristes isolés ou groupés en Coopératives ont fait le travail qui leur incombait.

Après la plantation et avant le greffage les plants racinés doivent conserver les caractéristiques qu'ils avaient en pépinière. Si les planteurs constatent qu'il n'en est pas ainsi, la Section de contrôle, dûment saisie, pourra procéder à une enquête.

Les marchandises qualifiées « élite » font l'objet de transactions contrôlées ; leur livraison à l'utilisateur est accompagnée d'*une attestation,* portée sur la facture par la Section de contrôle qui *garantit* que le livreur a *la possibilité de fournir* de telles marchandises. La livraison reste toutefois effectuée sous la responsabilité de ce dernier.

Cette garantie ne s'étend ni au nombre, ni aux dimensions, ni à la fraîcheur des plants, toutes caractéristiques qu'un examen sommaire et rapide permet de déterminer : elle porte seulement sur la variété et l'état sanitaire.

*
**

Les marchandises sans qualification continuent à faire l'objet d'un contrôle ; au cours de cette campagne, la destruction et l'épuration de certains lots ont été exigées. Ces marchandises sans qualification peuvent cependant avoir des provenances de valeur inégale.

L'intérêt des exploitants doit les porter vers les plants d'élite auxquels se trouvent attachées des garanties supérieures.

J. Branas.

Liste des Etablissements commerciaux et des Coopératives autorisés à produire, détenir et livrer des bois et plants de catégorie « Sélectionné-classe Elite »

—

Antoine Henri, Causses-et-Veyran (Hérault). — ADF/4022.
Astay Raoul, Caromb (Vaucluse). — ABDF/147.
Astruc Clément, Le Poujol-sur-Orb (Hérault). — F/121.
Aujaleu Baptiste, Ille-sur-Têt (Pyrénées-Orientales). — DF/1694.
Bastide René, St-Hilaire-de-Brethmas (Gard). — ADF/1174.
Battle Frères, Ille-sur-Têt (Pyrénées-Orientales). — DF/545.
Baud Fernand, Aubignan (Vaucluse). — ADF/1239.
Bertrand René, Maruejols-les-Gardon (Gard). — ACDF/1879.
Bouillard, Carpentras (Vaucluse). — DF/742.
Cabrol Louis, Siran (Hérault). — DF/158.
Chapelle Armand, Lézan (Gard). — ADF/2306.
Chauvin Léon, Sarrians (Vaucluse). — ADF/235.
Chave, Carpentras (Vaucluse). — DF/1381.
Comes Frères, Ille-sur-Têt (Pyrénées-Orientales). — DF/2693.
Delhomme Gustave, route d'Orange, Loriol (Vaucluse). — ADFG/1769.
Denis Gabriel, 28, Bd. Voltaire, Pézenas (Hérault). — ADF/131.

Edo Saturnin, Courniou (Hérault). — ADF/766.
Ervera, 9, rue Montpellier, Carcassonne (Aude). — ABCDF/465.
Fabre et Fils, Aimargues (Gard). — F/322.
Floutier Edmond, Cardet (Gard). — ADF/1157.
Gendre Guy, Quissac (Gard). — ADF/838.
Giraud Claude, Bd. W.-Rousseau, Carpentras (Vse). — DF/193.
Grandes Pépinières du Sud-Est, Carpentras (Vaucluse). — ACDF/945.
Gras Léon et Fils, Sarrians (Vaucluse). — ADF/3972.
Grimaud Raymond, Sommières (Gard). — ADF/1429.
Guet Justin, Sarrians (Vaucluse). — DF/5153.
Institut Coopératif, 18, av. F.-Mistral, Montpellier. — ABCDEF/5752.
Jaube-Gauze, 14, rue J.-Jaurès, Rivesaltes (Pyr.-Or.). — DF/816.
Largillier-Seibel, Montélimar (Drôme). — CDEF/884.
Letilleul Paul, Aubignan (Vaucluse). — DF/4152.
Maclet-Bolton, Villefranche-sur-Saône (Rhône). — BCDF/3221.
Marcellin Gabriel, Carpentras (Vaucluse). — BDF/1452.
Meffre Gabriel, Aubignan (Vaucluse). — ACDF/1016.
Millet Vincent, Caussade (Tarn-et-Garonne). — ADF/466.
Molines André, St-Hippolyte-du-Fort (Gard). — ACDF/1818.
Nortier François, route d'Anduze, Alès (Gard). — ADF/2772.
Pépinières Cazeneuve, Mas-Stes-Puelles (Aude). — ACDF/290.
Pépinières Gonnet, Camaret (Vaucluse). — ADF/22.
Pépinières Richter, av. du Pont-Juvénal, Montpellier. — ABCDEF/670.
Porta Paul, Beguey-Cadillac (Gironde). — ABDF/565.
Roque-d'Orbcastel, Alzonne (Aude). — ACDF/1402.
Roucairol Pierre, route de Maureillan, Béziers. — DF/19.
Roure Baptistin, Camaret (Vaucluse). — ADF/1303.
Roux et Fils, Boucoiran (Gard). — ABCDF/71.
Servel Daniel, St-Hippolyte-du-Fort (Gard). — ADF/1433.
Sournia, Saint-Feliu-d'Aval (Pyrénées-Orientales). — DF/1146.
Tramier René, Sarrians (Vaucluse). — ACDF/1853.
Ulpat Lucien, Monteux (Vaucluse). — ADF/1347.
Vard Roger, Orange, quartier des Graves (Vaucluse). — ACDF/73.
Vial, av. du Mont-Ventoux, Carpentras (Vaucluse). — ADF/1250.

Liste des producteurs de plants racinés « Sélectionnés-classe Elite »

Alazard Julien, Sablet (Vaucluse). — ABD/5708.
Balsenq Prosper, 16, rue Général-Maureilhan ,Montpellier. — AD/87.
Bécamel Jean, Ners (Gard). — ACD/1717.
Berthier Marius, Iguérande (S.-et-L.). — BCD/1647.
Blanc Marius, quartier St-Martin, Serres, Carpentras. — AD/4511.
Bonnet Adrien, 29, rue de Verdun ,Montpellier. — AD/669.
Boulay et Fils, Faubourg Saint-Clément, Mâcon. — ABCD/882.
Cazeneuve Alfred et Cie, Mas-Stes-Puelles (Aude). — D/5378.
Chauvin Léon, Séguret (Vaucluse). — AD/1440.
Coopérative de Bram (Aude). — ACD/3829.
Coulondre Eric, Cadoule, par Lunel-Viel (Hérault). — ACDE/1258.

Demanget, Olonzac (Hérault). — AD/3850.
Derouet Auguste, Piolenc (Vaucluse). — AD/5720.
Gambus H., Suze-la-Rousse (Drôme). — AD/3492.
Giraud Camille, quartier Brasserie, Carpentras (Vaucluse). — AD/1581.
Gonnet Félix, Monteux (Vaucluse). — ADF/1345.
Guillaume Augustin, Charcenne (Haute-Saône). — D/3045.
Guintrand P., Entrechaux (Vaucluse). — AD/1629.
Laurens Serge, Séguret (Vaucluse). — D/59.
Malbois R., Suze-la-Rousse (Drôme). — AD/5792.
Manguin Claude, La Bartelasse, Avignon (Vaucluse). — AD/3786.
Maurin Noël, Garons (Gard). — D/1787.
Morin M., Flère-la-Rivière (Indre). — BCD/3013.
Onde Fernand, Loriol-du-Comtat (Vaucluse). — ACD/2493.
Plantevin Marcel, St-Marcellin-les-Vaison (Vaucluse). — AD/2407.
Pons Casimir, Jonquières (Vaucluse). — AD/2478.
Poujol R., Le Poujet (Hérault). — BCD/364.
Pradier Louis, quartier Croix-Rouge, Orange (Vaucluse). — AD/246.
Puel Jean, Trèbes (Aude). — D/1436.
Rameye, Clos l'Auzon, route d'Orange, Carpentras (Vse). — AD/1583.
Rietsch Omer, 50, chemin des Deux-Routes, Avignon. — AD/3828.
Société de la Borie, Suze-la-Rousse (Drôme). — AD/6100.
Testard René, Beguey-Cadillac (Gironde). — BD/571.
Ulpat L. et A., route de Saint-Didier, Carpentras (Vse). — AD/1757.
Valmalle A., Anduze (Gard). — AD/1256.
Vidal Pierre, Sauvian (Hérault). — BCD/53.

Plants racinés « Sélectionnés-classe Elite »

—

I. — *Porte-greffes*

	Quantité produite (évaluation)		Quantité produit (évalution)
161-49	1.476.750	101-14	281.000
41 B	442.625	34 E.-M	23.100
3306	66.000	261-50	6.000
1616	58.200	Rupestris du Lot	1.995.500
Rip. Gloire	477.100	3309	1.579.800
A.R.G. 9	8.200	5 BB	903.900
Rip. Grand Glabre	15.000	Massannes	117.500
31 R	150.950	420 A	425.950
110 R	76.300	44-53	158.340
333 E.M	5.700	99 R	560.200
196-17	33.600	1202	42.100
8 B	14.450	93-5	17.400
Solonis	600	Phénix	12.000
57 R	5.950	216-3	41.500
106-B	6.000	503 Barr	700
62-66	16.000	G-1	2.500
SO 4	8.000		
150-15	10.940	*Total*	9.039.855

II. — *Producteurs-directs*

18.315.	218.500	14.665.	6.000
7053.	107.000	4643.	12.000
12.413.	2.000	5455.	5.000
12.309.	25.000	4986.	6.000
13 C.	5.000	7120.	18.300
15.062.	7.200	12.375.	155.000
18.401.	3.000		
12.417.	4.000	*Total*.	574.000

NOTE SUR LA VITICULTURE DU DÉPARTEMENT DE LA CORSE

Nous avons eu l'occasion de parcourir, du 6 au 15 septembre de cette année, le vignoble Corse. La mission dont nous étions chargé nous recommandait d'étudier l'encépagement de ce vignoble et son état sanitaire. Le faible temps dont nous disposions pour remplir cette mission ne nous a pas permis de nous livrer à une étude approfondie, mais, grâce à l'obligeance de M. Eberlin, directeur des Services agricoles, et de son adjoint, M. de Ravel, nous avons pu recueillir sur place un certain nombre de notes dont nous pensons qu'elles pourront intéresser les lecteurs de cette Revue.

Le vignoble Corse ne possède pas l'extension qu'il pourrait avoir et ne couvre, si nous acceptons les chiffres de l'enquête agricole de 1929, que 6.000 hectares environ, alors que cette superficie serait aisément triplée ou quadruplée si toutes les terres pouvant porter avantageusement de la vigne étaient complantées. Plusieurs raisons cependant ont entravé le développement d'un vignoble qui pourrait fournir des vins riches en alcool, destinés soit à la table, soit au coupage, soit à la préparation de vins de liqueur, et la superficie du vignoble au lieu de s'accroître a plutôt été en diminuant depuis près d'un siècle. Mais la Corse est isolée du Continent, privée de main-d'œuvre, privée aussi de capitaux. Ses populations possèdent de grandes qualités d'intelligence d'abord, de sobriété ensuite et, contrairement à ce qu'on en dit, le Corse est un travailleur obstiné et dur à la tâche, mais il est dépourvu de cet esprit de lucre et de commerce que nous voyons par contre développé avec tant de force chez la plupart des autres peuples maritimes ou insulaires.

La Corse viticole n'a jamais songé sérieusement à exploiter ses possibilités et à livrer des types de vins capables de se créer une place sur le marché national ou international. Aujourd'hui comme hier ces raisons demeurent, et la guerre qui vient de se terminer semble avoir, plus qu'ailleurs encore, précipité la ruine de plantations dont certaines étaient parmi les plus remarquables de l'île.

Certes, au milieu de ce désintéressement moral, de ce « lascia fare » qui, nous le répétons, n'a rien à voir avec la nonchalence physique dont les peuples nordiques chargent souvent à tort et parfois avec raison

les populations méditerranéennes, émergent des individualités créatrices et actives dont l'action serait encore plus féconde si elle ne s'exerçait dans un cadre géographique, économique et humain qui vient étouffer et parfois détruire les efforts les plus dignes de réussite.

Ces quelques réflexions d'ordre général, qui pourront sembler de bien vieilles vérités à tous ceux qui connaissent la Corse, étaient nécessaires pour éclaircir les quelques points techniques que nous nous proposons de consigner ici.

L'établissement d'un vignoble en Corse se heurte à des difficultés préalables de défoncement ; l'habitude est de donner à ceux-ci une profondeur de 75 cm., profondeur peut-être exagérée et qu'il conviendrait de fixer expérimentalement, mais qui est cependant inférieure à celle qu'on était en usage d'adopter voici trois-quart de siècle. Le porte-greffe le plus souvent utilisé dans l'île est le Rupestris du Lot, plus ou moins mélangé avec le 3309 et un certain nombre d'autres Riparia-Rupestris. Egalement rencontrés : Riparia, Solonis, 1202, 1616, Jacquez et même 7.120.

Pour les replantations actuelles, on s'efforce d'éviter les mélanges, la faveur allant généralement au Rupestris, bien que, pour des raisons d'ordre particulier, certains viticulteurs du Sud préfèrent le 3309, qui produit moins de repousses au pied et donne moins de vigueur à la souche.

On peut émettre des doutes sur la parfaite pertinence de ces choix. Tout ce que nous avons vu au sud du Taravo souffre plus ou moins de sécheresse, et il semble permis de se demander si de timides essais de porte-greffes plus résistants, ceux par exemple qui ont fait leurs preuves en Tunisie et dans la province d'Oran, ne mériteraient pas d'être encouragés. D'une façon générale, nous pensons que les hybrides de Rupestris-Berlandieri ou de Vinifera-Berlandieri (41 B), lorsque cette vigueur est redoutée, mériteraient d'être introduits au moins avec prudence dans les nouvelles plantations.

La Corse n'a pas de pépiniéristes viticoles, ne possède pas de champs de pieds-mères et ne fait venir par ailleurs qu'une assez faible proportion de racinés de la France continentale.

L'usage le plus courant est de se servir des repousses et du bois des souches dont le greffon est mort. Les bois américains sont ensuite mis en pépinières ou plantés directement en place à l'état de bouture ; les vignobles ainsi obtenus ne se signalent ni par une moindre vigueur, ni par une moindre homogénéité ; nous avons pu vérifier que certains vignerons étaient véritablement passés maîtres dans l'art de la sélection spécifique. Un tel procédé est relativement peu coûteux. Cependant, l'emploi des repousses n'est pas sans présenter quelques inconvénients, les bois obtenus ne sont pas toujours parfaitement aoûtés et les échecs ne sont pas rares en pépinière comme en pleine terre ; de plus, dans les régions les plus viticoles (Saint-Florent, Patrimonio) et dans les régions où la culture est plus industrialisée (Marana et Casinca), la production des racinés devient plus difficilement réalisable qu'elle ne l'est à l'échelle familiale, et de nombreux viticulteurs s'adressent aux pépiniéristes du continent. Cette solution n'est cependant elle-même qu'un pis-aller, les racinés arrivent à destination dans de mauvaises conditions de conservation, de plus, ils coûtent cher, et leur prix d'achat vient encore grever

un budget déjà mis à mal par un défoncement coûteux (prix actuel du défoncement : de 40 à 60.000 francs l'hectare).

Pour conclure, aucune des deux solutions ne semble satisfaisante ; il est donc loisible de se demander si on ne pourrait pas en envisager une troisième plus parfaite, à savoir la création dans le cadre individuel ou collectif de pépinières en Corse. Mais avant de proposer cette solution, il convient de jeter un coup d'œil sur l'état sanitaire du vignoble corse. La dégénérescence infectieuse a dû exister de tout temps dans l'île, les viticulteurs qualifient de *ricciulata* ou *d'agherbusgiada,* c'est-à-dire *frisolée* ou *cabuchée,* une souche présentant les symptômes ultimes de la dégénérescence. Mais, ici comme ailleurs, de tels symptômes, bien que connus, ne semblent pas avoir inquiété le viticulteur tant qu'ils se présentaient à l'état sporadique et ne revêtaient pas le caractère d'une épiphytie parasitaire. A vrai dire, nous n'avons rencontré de vignes court-nouées au stade ultime que dans une seule commune, très viticole il est vrai, et où, pour cette raison, l'usage s'est introduit depuis longtemps de replanter après un arrachage souvent sommaire vigne sur vigne, et ce, parfois, avec des plants provenant de pépinières continentales. Ailleurs, la sélection des greffons, l'utilisation de bois américains, dont l'introduction dans l'île remonte généralement à quarante ou cinquante ans, la facilité que l'on a de laisser en jachère les vignes arrachées pendant de longues années sont autant de facteurs qui ont heureusement joué pour conserver à l'ensemble du vignoble un état sanitaire relativement satisfaisant. Il serait évidemment pas trop optimiste de conclure de cette constatation que la Corse doive se désintéresser de la question, les signes primaires de la dégénérescence : fasciation, double-nœud, feuilles assymétriques, se rencontrent dans de nombreuses plantations, en particulier sur certains cépages (Grenache) ou lorsqu'un affaiblissement dû à plusieurs années d'inculture en a permis l'extériorisation. Ces manifestations ne menacent sans doute pas les vignes qui les présentent, elles sont cependant les indices qui font redouter par la suite une extension du mal. Chaque vigneron a donc intérêt, en attendant l'heure incertaine où la maladie, enfin parfaitement connue dans ses causes, pourra être attaquée de front, d'appliquer, afin de préserver son vignoble et celui de ses concitoyens, les règles prophylactiques suivantes :

1° ne planter qu'en sol sain ou assaini ;

2° n'utiliser que des greffons et sujets aussi sains que possible.

La première condition est peut-être plus facile à réaliser en Corse que dans beaucoup d'autres régions viticoles, en raison de l'étendue relativement importante de terres en friches qui peuvent porter avec succès des vignes ; cependant la chose ne sera pas toujours possible, et il importe que les exploitants prévoient un plan de reconstitution dans lequel les vignes infertiles ou trop vieilles seraient dès maintenant sacrifiées pour n'être livrées de nouveau à la vigne qu'après une dizaine d'années. Mais nous ne saurions trop insister sur ce fait que terre en repos ne signifie pas vignes en friche et qu'un vignoble ne peut vraiment être considéré comme arraché que le jour où toute repousse en a été définitivement bannie.

La sélection du greffon restera sans doute encore longtemps le fait d'un travail individuel, non seulement chez ceux qui font eux-mêmes

leurs plants, mais aussi chez ceux qui les font venir du continent, la Corse, en effet, ne plante pratiquement pas de greffés-soudés. La plupart des vignerons connaissent les possibilités de la sélection telle que nos ancêtres la pratiquaient, certains la pratiquent encore. Ces méthodes traditionnelles de sélection ont pu être critiquées du point de vue scientifique, la sélection massale, tant qu'elle est effectuée dans une population homogène du point de vue sanitaire et spécifique est en effet sans valeur ; il n'en est pas de même, et c'est le cas le plus fréquent, lorsque cette sélection s'exerce dans une population hétérogène soit spécifiquement (plusieurs clones de valeur culturale différente peuvent se rencontrer sous un même nom dans une même vigne), soit sanitairement (toutes les souches d'un même clone ne sont pas également saines ou également contaminées). La sélection traditionnelle qu'on opère en général en tenant compte de la production des souches pendant une, deux, trois et même parfois six années se montre peut-être incapable de distinguer les clones les plus fertiles et les souches les plus saines, mais elle permet d'éliminer à coup sûr les souches les moins saines, c'est-à-dire les plus coulardes et peut-être parfois des variations peu intéressantes. Telle qu'elle est, et à défaut de mieux, il est certain qu'on ne saurait trop préconiser au vigneron de reprendre, à défaut de connaissances plus précises sur les divers symptômes de dégénérescence et sur les caractères ampélographiques, les anciens procédés de nos pères. Une sélection plus complète, plus efficace, demanderait une prospection de toutes les parcelles actuellement cultivées en vigne et l'isolement dans ces parcelles d'une série de types sains et productifs, mais un tel travail, à peine amorcé sur le continent, exigerait non seulement l'activité d'un homme exercé dans les travaux de sélection viticole, mais aussi l'existence de pépinières en Corse même.

La création de ces pépinières qui, répétons-le, peuvent être envisagées soit comme les réalisations de l'activité privée, soit, et je ne pense pas que le viticulteur corse soit par principe opposé à cette dernière conception, dans le cadre collectif (syndicaliste ou coopératif) aurait en effet comme but premier de fournir à la viticulture corse des racinés sains et vigoureux. Rien n'empêche apparemment le développement dans l'île d'une industrie de la pépinière.

Les terres alluvionnaires fraîches et facilement irrigables ne font pas défaut et, pour n'en donner qu'un seul exemple, nous citerons le campo di Loro, situé aux portes d'Ajaccio, où toutes les conditions nécessaires se trouvent réunies.

Corrélativement, des champs de pieds-mères devraient être établis de préférence à proximité de ces pépinières, soit dans les mêmes sols, soit sur les coteaux les plus voisins. En raison du peu de surface actuellement plantée en vigne, le choix de terres adéquates et saines ne présenterait aucune difficulté. Il est permis d'espérer que, sous le climat de la Corse, l'aoûtement des pieds-mères s'accomplirait dans des conditions remarquables, en même temps que les accidents dits de « siroccotage », si fréquents en Afrique du Nord, seraient pratiquement peu à redouter. Avec une dizaine d'hectares de vignes-mères, la Corse couvrirait probablement tous ses besoins en plants racinés.

L'encépagement de la Corse a déjà fait l'objet d'études nombreuses et

anciennes ; certains de ses cépages les plus remarquables figurent déjà dans l'ampélographie du Comte Odart, et on retrouve dans Viala et Vermorel la description de plusieurs d'entre eux ; cependant, il semble qu'il existe encore un certain flottement dans les dénominations en usage et dans la synonymie à adopter. D'une façon générale, les huit-dixièmes des vignes corses sont plantées en mélanges hétérogènes où, à côté d'un ou de deux cépages dominants bien connus du viticulteur, se rencontre un assortiment extrêmement varié dont l'identité est souvent douteuse.

Les notes que nous publions sont basées sur des observations prises sur place dans onze stations différentes, à savoir, en allant du Sud au Nord : Figari, Sartène (plusieurs vignobles), Sarrola (deux vignobles), Ponte-Leccia, Calvi, Callenzana, Saint-Florent, Patrimonio, Vescovato, Borgo et Morsiglia. Aussi dispersées que puissent être ces stations sur la carte viticole de la Corse, on remarquera que la brièveté de notre séjour nous a empêché de visiter certaines régions viticoles bien autonomes, et en particulier Porto-Vecchio et Bonifacio, où se rencontrent paraît-il des cépages locaux, comme le Giro, que nous n'avons pas eu l'occasion de retrouver ailleurs.

L'encépagement corse comprend, à côté d'éléments importés, des éléments qui peuvent vraisemblablement être considérés comme indigènes, sinon comme autochtones, et qui ont pu à leur tour se répandre sur le continent. L'importation de cépages comme l'Aramon, le Carignan, le Cinsaut, l'Alicante-Grenache, l'Alicante-Bouschet, le Grand noir de la Calmette ne fait aucun doute ; tous ces cépages ont conservé ici le nom qu'ils portent en Bas-Languedoc, et leur introduction dans l'île remonte à moins d'un siècle, quand elle n'est pas plus récente. Il est à remarquer qu'il s'agit de cépages rouges et que beaucoup ne sont destinés qu'à jouer un rôle assez restreint. Le Carignan est le moins cultivé, on lui reproche sa sensibilité aux maladies cryptogamiques, il n'est jamais vinifié seul et, comme le type de vin fourni habituellement par ce cépage n'est pas recherché par le consommateur local, il est douteux que sa culture ne s'étende jamais.

L'Aramon ne convient que dans des positions fraîches (Marana et Casinca par exemple), partout ailleurs il redoute, comme en Algérie, l'échaudage ; encore faudrait-il, dans les régions où sa culture est souhaitable, que le mode de conduite adopté, qui est un gobelet dont les bras partent presque du niveau du sol, soit légèrement modifié, soit que l'on élève le tronc de la souche comme en Bas-Languedoc, soit que l'on palisse les sarments de l'année sur un treillage suffisamment élevé pour que les pluies torrentielles et les inondations passagères ne viennent pas porter préjudice à la récolte.

L'Alicante-Bouschet et le Grand noir de la Calmette apportent la couleur. Seuls, le Cinsaut pour la table et l'Alicante-Grenache pour la cuve sont cultivés sur d'importantes surfaces et sont susceptibles de voir leur aire de culture s'étendre. L'Alicante reste un des cépages les plus remarquables de tous ceux cultivés dans le bassin de la Méditerranée occidentale, son extension récente en Tunisie en est une preuve.

Parmi les cépages du Midi de la France, il faut également citer la Clairette, qu'on rencontre de ci de là en Corse à l'état isolé, mais dont

l'extension sera toujours limitée, sans doute par la présence des cépages blancs indigènes.

En résumé, les cépages venus du Bas-Languedoc et de Provence ne représentent encore qu'un faible pourcentage (10 à 15 pour 100 au maximum) de l'encépagement total ; introduits depuis peu, il est encore difficile de préciser le rôle qu'ils pourront jouer dans l'avenir. Mais leur existence nous prouve surabondamment que le viticulteur corse n'hésite pas, le cas échéant, à modifier un état de chose ancien et est loin d'être un ennemi de toute nouveauté.

Considérer la viticulture corse comme figée et incapable de progrès est une erreur grossière. Il suffit par exemple de relire les pages consacrées à ce département par J. Guyot à la suite de sa mission, en 1865, pour constater quel bouleversement dans les techniques s'est accompli à la suite de l'invasion phylloxérique : la densité de plantation est passée de 10.000 pieds à 4 ou 5.000 pieds à l'hectare, les méthodes anciennes de conduite très variées qui utilisaient toutes un palissage complexe ont presque partout disparues pour faire place au gobelet ou à l'éventail et ne se rencontrent plus que dans des situations particulières, Haute-Balagne, Morsiglia, etc..., en même temps que les pratiques du greffage, du soufrage et du sulfatage se généralisaient.

La Corse n'a d'ailleurs pas attendu la période de l'annexion française pour emprunter à ses voisins un certain nombre de cépages qui lui manquaient. Nous avons rencontré un peu partout, sans dénomination spéciale ou sous des vocables peu précis comme celui de Macalù (à Vescovato) le Mourvèdre de nos vieilles plantations provençales et dont on souhaiterait qu'il fût plus fréquent dans les vignobles des régions méditerranéennes françaises. Tout laisse à penser qu'il s'agit là d'une importation antérieure à 1750.

Il en est de même des Muscats disséminés dans toute l'île et cultivés dans le Cap, où ils produisent entre autre les délicieux vins naturellement doux de Morsiglia.

L'Alcàtico est venu probablement de Toscane. On le rencontre ordinairement à l'état de souches isolées ; il peut alors être considéré comme une impureté peu souhaitable, car sa faible production se trouve pratiquement réduite par le fait d'une maturité trop précoce (seconde époque) qui en fait la proie des hyménoptères, mais on en rencontre dans le Nord des plantations plus homogènes. Il peut alors servir à l'obtention d'un vin naturellement doux, d'une belle teinte améthyste, musqué et très agréable malgré une certaine pointe d'apreté qui lui est propre.

Le **Malvoisie** *(Malvasio, Marbasio...)* ou **Vermentino** *(Wermentinus)* est un des cépages blancs les plus cultivés de toute la Corse. C'est surtout dans le Sud de l'île qu'il reçoit le nom de Vermentino, alors que dans le Nord c'est le Malvoisie, sauf en Balagne, où on le désigne de préférence sous le nom de **Garbesso** ou Carbes.

C'est à lui que les vins de Corse (où cépages blancs et noirs entrent généralement en mélange) doivent leur bouquet spécial. Ce bouquet serait, dit-on, trop accentué, jusqu'à devenir désagréable dans les vins de Vermentino purs, aussi n'est-il jamais vinifié seul. C'est également un raisin de table fort apprécié sur le marché local ; la finesse de sa

peau ne lui permet pas de supporter de longs transports, cependant il est expédié avec succès par avion sur le marché de Nice.

D'après les ampélographes les plus distingués et les plus dignes de crédit Foëx, Odart, Pulliat, le Vermentino serait la *Malvasia grossa* des vignobles du Douro et de Madère. A notre retour de Corse, les collections de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier étaient vendangées, et il nous a été impossible de vérifier cette assertion, cependant l'aspect du feuillage du Vermentino et celui d'un certain nombre de Malvoisies ibériques ne laisse pas de doute sur le fait que le cépage corse appartient à ce groupe, dont une dizaine d'exemplaires se rencontrent dans nos collections.

Le Vermentino se retrouve aussi en Ligurie et dans le Piémont. Selon Gallesio (*Pomona italiana,* 1836) c'est le cépage de prédilection du Génovésat, et c'est celui qui y jouit de la réputation la plus étendue parmi les variétés qui se cultivent de Vintimille à Sarzana. La description du Vermentino Génois donnée par Gallesio ne laisse aucun doute sur son identité avec son homonyme corse, il note en particulier les feuilles grandes, « velues et blanchâtres à la face inférieure, d'un beau vert sombre sur la face supérieure », puis la grappe souvent ailée et pyramidale », « *ad acini grossi rotundi ne serrati, ne spargoli, di buccia sottile biancognola, macchiata di un ruggineo giallo. La polpa è dolce gentile e consistente senz'essere carnosa* ».

Remarquons cependant que certains caractères ampélographiques de la baie, qui est légèrement ovoïde et ombiliquée, ont échappés à l'ancien sous-préfet de Napoléon.

On trouvera dans « Viala et Vermorel », tome V, page 313, une bonne description du Vermentino tel que nous l'avons observé en Corse. Retenons de lui que c'est à la fois un cépage de qualité et de quantité, un cépage de cuve et un cépage de table.

Quant à son origine probable, on peut la considérer comme ibérique, et c'est de Corse que les Génois ont dû l'importer ultérieurement au cours de leur longue domination (XIVme-XVIIIme siècle). Tout milite en effet en faveur de cette hypothèse : d'une part, les relations nombreuses qui ont toujours existé entre le royaume d'Aragon et les îles de la Méditerranée occidentale (certains villages sardes parlent un dialecte catalan), d'autre part la rareté des emprunts faits à Gênes par la civilisation corse qui, par ailleurs, a profondément subi l'influence pisane. On s'expliquerait d'ailleurs mal qu'un cépage importé de Gênes sous le nom de Vermentino ait retrouvé spontanément en Corse son nom primitif de Malvoisie.

La Corse cultive également, sous le nom de **Biancone,** plusieurs cépages blancs plus tardifs que le Vermentino et aussi de moindre qualité. L'un d'entre eux, assez répandu dans la partie Nord du département, est une variété de production un peu irrégulière, mais à grappes très volumineuses, élément de quantité dans la vendange à laquelle il apporte en outre une acidité dont la présence est loin d'être négligeable ; il peut également être utilisé avec succès pour la table. Il joue alors le rôle de nos Servants méridionaux, car sa maturation est tardive et sa conservation sur souche assez bonne sous le climat corse.

Le Biancone débourre tardivement, ce qui explique son extension dans

certaines positions où les gelées sont à redouter. Il existe dans l'île d'Elbe un cépage du même nom identifié par di Rovasenda à l'Albarola de la Rivièra Ligure et par d'autres à l'Ugni blanc, mais si ces identifications sont justes il ne peut s'agir du Biancone corse.

Les autres cépages blancs jouent en Corse un rôle moins important. Citons le **Riminese**, dont nous nous abstiendrons de savoir s'il est originaire de Rimini et s'il est identique à celui cultivé en Toscane sous le même nom. Le Riminese corse ne se rencontre guère que dans les environs de Bastia — Cap et Vescovato. C'est un cépage de qualité, assez sensible aux maladies cryptogamiques et moyennement producteur. Foëx, qui en donne une description assez complète dans l'Ampélographie de Viala et Vermorel (t. V, p. 315), semble avoir parcouru la Corse à une époque où il était plus répandu et écrit à son sujet que : « vinifié seul, il est susceptible de donner un vin blanc de garde d'une véritable valeur et qui confirme l'opinion qu'il y aurait un sérieux avenir pour la Corse à se lancer dans la production des vins de liqueur ».

On rencontre aussi en Corse le **Pagadébiti** (*Pagadébidu*, *Paghidébiti*...), ainsi nommé parce que, par sa production importante et par sa rusticité, il est supposé devoir payer les dettes de qui le plante ; ce nom imagé est d'ailleurs appliqué à plusieurs autres cépages en Italie, mais nous devons reconnaître à l'honneur du viticulteur corse et de ses finances que nous ne l'avons rencontré que très rarement et isolément.

Nous avons également noté en blanc le **Cacagine**, estimé dans la région de Figari par l'abondance de sa production. Le **Carcajolo bianco**, bon producteur d'un vin léger ; le **Biancu Gentile**, cépage coulard et délicat actuellement en voie de disparition ; la **Calitrana**, plus parfumée et plus précoce que le Vermentino ; la **Bella Dona** et aussi la **Genovesella** ou *Genovisella*, décrite par Foëx (Ampélographie de Viala et Vermorel, t. V, p. 309) sous le nom de *Genovese* et que, malgré son nom, le Comte di Rovasenda ne semble pas avoir retrouvé dans l'encépagement italien. C'est un cépage précoce des vignobles du Cap où il représente de 5 à 10 pour 100 de l'encépagement destiné à fournir les meilleurs vins de cette région (Morsiglia) ; plus petit producteur que le Malvoisie, il est considéré comme un facteur de qualité et apporte de la force aux vins. Très vigoureuse, la **Genovesella** s'accommode d'une taille riche.

Il reste encore à citer un cépage assez répandu dans le nord de la Corse soit sous son nom local de **Rossola bianca** (parfois **Rosola**), soit sous celui d'**Ugni blanc** que nous lui donnons dans le Midi de la France. On sait que ce cépage est celui dont les Charentais obtiennent le Cognac et qu'on le retrouve également en Blayais et dans l'Entre-Deux-Mers, mais on admet généralement qu'il est originaire de Toscane où existent plusieurs clones de ce cépage, le **Trebbiani**. L'existence de plusieurs clones d'un même cépage est, on le sait, l'indice qu'on se trouve en présence d'une variété très ancienne dans le pays sinon indigène. Or, il semble que la **Rossola bianca** soit également assez polymorphe et, ce qui est plus curieux encore, c'est la présence, à côté de la forme blanche, d'une **Rossola nera** ou **Rossola brandica**, qui ne diffère de la précédente que par la couleur de ses baies qui sont noires et par le fait que les zones de décoloration jaunes si caractéristiques des feuilles de l'**Ugni blanc** sont alors teintées de rouge vineux. De là, à conclure à l'indi-

génat de l'Ugni blanc en Corse il n'y aurait évidemment qu'un pas, encore faudrait-il prospecter plus avant l'encépagement toscan où il est possible que se rencontre aussi un Trebbiano nero vero. De toute façon, les relations culturelles entre la Toscane et la Corse sont très anciennes, elles sont constatées dès l'époque étrusque et se sont ensuite réaffirmées sous la domination pisane. Du point de vue pratique, la **Rossola brandica** ne possède pas la régularité de production de la Rossola bianca, et c'est ce qui explique sa faible diffusion ; reste la possibilité génétique qu'elle offre d'obtenir par autofécondation ou croisement avec la forme blanche un cépage aussi rustique et aussi régulier que cette dernière.

L'**Ugni blanc** se rencontre un peu partout en parcelles étendues dans le Nord de l'île où la régularité de sa production et le fait aussi qu'on pouvait s'en procurer des greffés-soudés lui ont assuré une assez large diffusion. Nous l'avons vu franc de pied dans les sables de Saint-Florent avoir résisté à peu près seul à plusieurs années d'incultures.

La **Rossola brandica** nous amènerait tout naturellement à l'étude des cépages noirs s'il ne nous fallait auparavant citer un cépage à belles grappes d'un rouge vif, le **Barbarosso** (*Barbarossu, Barbirossu, Barbirussu*...), cépage essentiellement Sartenais, d'où il semble avoir rayonné dans le Sud de l'île et jusqu'à *Ponte-Leccia* au Nord. Disons que ce *Barbarosso* n'a rien de commun avec le *Barbarouc* provençal ni, semble-t-il, avec les trois *Barbarosse* italiennes décrites par Molon dans son Ampélographie italienne en 1906, mais il existe bien d'autres cépages qui portent ce nom dans la péninsule, et peut-être un jour y retrouverons-nous la sœur du *Barbarosso* corse, producteur un peu irrégulier d'un vin assez alcoolique, mais aussi raisin de table sur les marchés locaux.

Il existe en rouge trois cépages indigènes importants : dans le Nord, le **Nielluccio** ; dans le Sud, le **Carcajolo**, et enfin, un peu partout, en particulier dans la partie occidentale, le **Sciaccarello.**

Le **Nielluccio** et le **Carcajolo**, bien que différents du point de vue spécifique, possèdent des qualités culturales à peu près identiques : débourrement précoce, production régulière, degré alcoolique élevé ; leur rusticité relative, plus élevée que celle des cépages noirs du continent, a fait que ceux-ci, le Carignan en particulier, n'occupent en Corse et n'occuperont jamais sans doute qu'une place restreinte. Le *Nielluccio* se distingue par une feuille plus entière, faiblement tomenteuse sur la face inférieure (type feuille d'Aramon) ; le *Carcajolo* possède, au contraire, une feuille nettement quinquelobée, à face inférieure duveteuse (type feuille de Clairette). Ces cépages sont généralement vinifés avec les cépages blancs du pays, c'est eux qui apportent la couleur aux vins rosés de la Corse.

Le **Sciaccarello**, encore désigné sous le nom de *Sciuchetadiuru* (à Sartène), doit son nom à la propriété qu'ont ses grains d'être croquants. Bien qu'assez résistant aux maladies cryptogamiques, il possède une certaine sensibilité à la sécheresse et une tendance à s'emporter à bois et à couler. Il convient donc de le tailler long, en particulier pendant les premières années de production ; il conviendrait également de lui rechercher un porte-greffe à la fois peu vigoureux et suffisamment résistant à la sécheresse.

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers
(Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

Pour vos **VIGNES**, *vos ARBRES FRUITIERS*
*Pour vos cultures exigeantes en POTASSE employez l'*__ENGRAIS__

"**COMPLEXE C.B.**"

NEUTRE, SOLUBLE, RICHE EN NITRATE DE POTASSE

Pour toutes autres cultures utilisez le **PHOSAMO**

C.le BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

C.ie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES (Capital 140 millions)
Agence du Sud-Est : AVIGNON. - Bureau à MONTPELLIER, 6, rue de la République

LUTTEZ *efficacement contre les* **GELÉES**
en employant

Le **Dispositif automatique de Protection**

H. PARRENIN

44, Rue du Louvre. — PARIS (1er arr.)
Société Anonyme au capital de 6.000.000 de francs

Représentant pour l'Algérie **M. VALENTIN**, 139, rue Sadi-Carnot, **Alger**, Tél. 600-13
16, boulev. Lescure, **Oran**, Tél. 236-16.

— REFÉRENCES, RENSEIGNEMENTS, DEVIS ET CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE —

TRAITEZ vos Arbres fruitiers

en hiver comme au printemps avec les **PULVÉRISATEURS**

VERMOREL

Villefranche s/s, Rhône

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE
8.000.000 DE FRANCS

notice sur demande

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (Adresser toute la correspondance à CARPENTRAS)
Maisons autonomes : **ALGER**, 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS**, 16, rue d'Angleterre

MOUILLANT ADHÉSIF

NOVEMOL

(*Alcools Terpéniques Sulfonés cent pour cent*)

Renforce l'action ANTICRIPTOGAMIQUE et INSECTICIDE de toutes bouillies : cupriques asénicales, au D.D.T., roténonées, nicotinées, etc...

REND LE SOUFRE MOUILLABLE

NOVEMOL

Anciens Etablissements AULAGNE & Cie

LYON — 112-114, Rue Duguesclin — LYON

Créateurs des Alcools Terpéniques Sulfonés

NOTICES SUR DEMANDE

le plus puissant produit de nettoyage

TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville, LYON

LES ENGRAIS AZOTÉS

O.N.I.A.

Assurent aux récoltes
Abondance et Qualité

Office National Industriel de l'Azote
TOULOUSE

Qu'est-ce que les engrais complexes ?

Les engrais composés, qui apportent à la fois azote, acide phosphorique et potasse dans une proportion que les fabricants, d'après les résultats de la pratique, étaient parvenus à équilibrer, jouissaient d'une vogue croissante justifiée par la commodité de leur emploi et leur efficacité.

Cet essor a failli être arrêté par le manque de matières premières convenables. En effet, l'azote ne se trouve presque plus qu'à l'état de nitrate d'ammoniaque, engrais sans doute excellent parce qu'il renferme l'azote en même temps sous forme nitrique et sous forme ammoniacale, mais qui a le grave inconvénient de se mettre en eau si l'air est tant soit peu humide, comme cela arrive en saison pluvieuse. La conservation des engrais composés à base de nitrate d'ammoniaque et fabriqués comme à l'ordinaire devient donc impossible.

Mais il n'en est plus de même depuis qu'en perfectionnant le procédé de fabrication on a réussi à favoriser, entre les matières phosphatées ou potassiques et le nitrate d'ammoniaque, des réactions chimiques qui transforment ces matières en phosphate d'ammoniaque ou en nitrate de potasse qui n'absorbent pas l'humidité de l'air et qui, d'autre part, ont plus d'effet fertilisant sur les cultures.

Plusieurs méthodes peuvent être utilisées ; les meilleures évidemment sont les plus compliquées et les plus coûteuses ; elles font intervenir des dissolutions, des neutralisations, des mises en cristallisation par long repos, mais le résultat est remarquable tant au point de vue efficacité pour les cultures que facilité d'épandage et possibilité de conservation.

On appelle les composés ainsi obtenus « *Engrais Complexes* », mot qui fait image et résume les difficultés de fabrication. Ils représentent, bien que fabriqués avec du nitrate d'ammoniaque, un progrès considérable sur les engrais de mélange d'avant-guerre.

La potasse joue dans cette fabrication un rôle important ; elle y est la base de réactions chimiques qui améliorent la tenue de l'engrais ; en retour, son pouvoir fertilisant, s'il y a en particulier formation de nitrate de potasse, est bien amélioré. Aussi les complexes sont-ils recommandés pour toutes les cultures avides de potasse et notamment la vigne.

Cependant les complexes ne sont pas toujours préparés avec les mêmes soins et ne renferment donc pas toujours ou en aussi fortes proportions du phosphate d'ammoniaque et du nitrate de potasse. Il convient par conséquent, au moment de leur achat, de choisir une bonne marque qui, par son ancienneté et la réputation qu'elle veut se maintenir, donne toutes garanties.

G. Gaillou,
Ingénieur agronome.

Son rendement est plus faible que celui du *Nielluccio* et du *Carcajolo*, mais son vin présente un degré alcoolique élevé, des qualités de solidité et un bouquet indéniable. Ce vin a trouvé depuis longtemps un débouché sur le continent et fait même l'objet en Balagne d'une appellation d'origine. L'addition d'un faible pourcentage de Mourvèdre aux plantations de Sciaccarello permettrait vraisemblablement d'obtenir un grand vin.

Le Sciaccarello, qui se transporte et se conserve bien, est également apprécié comme raisin de table sur les marchés locaux où sa baie ferme et croquante lui assure une clientèle fidèle.

En somme, une grande partie des cépages cultivés pour la cuve, Malvoisie-Vermentino, Biancone, Pagadébito, Barbarossa et Sciaccarello, concourent à l'approvisionnement du marché local des raisins de table. A cette liste viennent s'ajouter le Cinsaut et le Chasselas, puis le Muscat d'Alexandrie et aussi toute la gamme des raisins vauclusiens : Razaki (avec les deux formes Rosaki et Dattier de Beyrouth), Servant de l'Hérault, Gros vert (Saint-Jeannet), Valensy, Olivette, Olivette noire, Muscat de Hambourg, etc...

Cette viticulture de table proprement dite ne connaît pas encore une grande extension, elle aurait besoin pour vivre de se créer des débouchés sur le continent, en particulier sur la Côte d'Azur.

L'expédition par avion sur Nice est chose possible et déjà réalisée, et peut intéresser, outre des cépages comme le Vermentino qui supportent mal les transports, très précoces comme la Perle de Csaba et des cépages plus tardifs ou tardifs de haute valeur marchande ; nous ne doutons pas que certains viticulteurs de la région bastiaise ne tentent, dans un avenir prochain, de créer à la Corse un nouveau débouché qui lui serait des plus profitables.

Il reste à dire un mot des producteurs-directs, fort peu répandus dans l'île, où nous n'avons rencontré que le Jacquez à l'état de souches isolées et souvent utilisé comme porte-greffe, une petite plantation de 157 Gaillard et quelques vignes homogènes de 7.120 Couderc. Ce dernier, régulier et productif, est vinifié séparément pour une clientèle populaire et urbaine. Quelques hectares de plus et ce marché bien particulier serait vite saturé.

*
**

Ces notes jetées au hasard ne demandent pas de conclusions. Ce n'est pas en dix jours qu'on peut avoir la prétention de juger un vignoble plusieurs fois millénaire, plus vieux sans doute que nos plus vieux vignobles provençaux, et je laisse aux agriculteurs corses le soin de démêler parmi les réflexions consignées ci-dessus ce qui s'adapte réellement au développement de la viticulture insulaire.

Je sais cependant, car j'ai vu avec émotion le parti qu'avaient su retirer des enseignements œnologiques du professeur Ventre les viticulteurs de Patrimonio et des communes environnantes, que si mes conseils étaient aussi pertinents que ceux de mon vénéré maître de l'Ecole de Montpellier, ces mêmes viticulteurs et ceux de toute la Corse pourraient en tirer tout le profit possible. Et ce serait pour moi la façon la plus agréable de les remercier de l'aimable accueil que j'ai rencontré dans toutes les localités où je suis passé.

L. Levadoux.

LE STATUT DU FERMAGE ET DU MÉTAYAGE
ET LES RESSORTISSANTS ETRANGERS

Si les dispositions du Statut des baux ruraux sont, en général, d'ordre public et s'imposent à tous les bailleurs ou preneurs de nationalité française, la situation des étrangers à l'égard dudit Statut n'est point aussi nette.

Depuis la promulgation de l'ordonnance du 17 octobre 1945, modifiée par la loi du 13 avril 1946, nombreux ont été les procès qui ont opposé des nationaux à des étrangers, et qui tous, au fond, se ramenaient à savoir si, oui ou non, l'application du Statut devait être étendue à ces étrangers résidant en France. Les seules diversités de solutions fournies par la jurisprudence à l'occasion d'espèces presque identiques, font pressentir la difficulté d'une réponse bien nette et bien décisive d'une telle question.

Nous voudrions, dans une série d'articles, que nous inaugurerons aujourd'hui, indiquer d'abord quelles sont les règles posées par le Statut vis-à-vis des étrangers. Puis, parcourant la jurisprudence récente, nous citerons et commenterons les jugements les plus intéressants et les plus caractéristiques, qui ont soit refusé soit accordé l'application, et nous terminerons cette revue par l'étude de l'attitude qu'a prise tout dernièrement la Cour de Cassation. Enfin, nous essayerons de donner une appréciation critique et personnelle s'efforçant de tenir compte aussi bien des incidences pratiques posées par ce problème, que des seules données juridiques.

Ayant ainsi tracé notre futur cadre d'études, nous allons, dans ce premier article, nous contenter d'indiquer la position juridique du problème.

Que décide le Statut des baux ruraux à l'égard des étrangers ?

Ce n'est que dans son avant-dernier article que le Statut pose des règles relatives aux ressortissants étrangers. L'article 61 porte que les exploitants de nationalité étrangère ne peuvent bénéficier des dispositions de la présente loi que si, aux termes des articles 53 et 54 de l'Ordonnance du 19 octobre 1945, portant code de la nationalité française, leurs enfants ont acquis la nationalité française, ou si, antérieurement à la promulgation de la présente loi, ces étrangers ont, soit autorisé leurs enfants âgés de plus de seize ans et de moins de dix-huit ans à réclamer la nationalité française, soit déclaré, à titre de représentant légal de leurs enfants âgés de moins de seize ans, qu'ils réclament au nom de ceux-ci la nationalité française.

Donc, en ce qui concerne les termes du Statut, les étrangers n'en peuvent bénéficier que dans trois cas :

1° Si leurs enfants ont acquis la nationalité française ;

2° S'ils ont autorisé leurs enfants âgés de seize à dix-huit ans à réclamer cette nationalité ;

3° S'ils ont réclamé, au titre de représentant légaux de leurs enfants âgés de moins de seize ans, la nationalité française au nom de ces derniers.

Les deux dernières de ces manifestations doivent avoir été faites avant le 13 avril 1946, l'article 61 ne pouvant pas être considéré comme simplement interprétatif de l'Ordonnance antérieure du 17 octobre 1945, (« promulgation de la présente loi » dit en effet le texte). Comme la première n'est au contraire assortie d'aucune date, il semble qu'à l'avenir il ne pourra y avoir, dans ce cas, d'hésitation : les étrangers pourront se réclamer de la législation nouvelle, si leurs enfants âgés de plus de seize ans et de moins de dix-huit ans acquièrent la nationalité française.

Donc, en dehors des trois exceptions qu'il prévoit, l'article 61 ne permet pas aux étrangers de bénéficier de la loi nouvelle. On peut signaler alors que, par rapport aux autres propriétaires, vont être avantagés les bailleurs qui louent à des étrangers, mais qu'en revanche les bailleurs de nationalité étrangère, s'ils ont des français pour fermiers ou métayers, sont soumis à toutes les obligations du Statut du fermage et du métayage. De même encore, notons au passage, que les étrangers ne sont ni électeurs, ni éligibles en ce qui concerne les tribunaux paritaires et les commissions consultatives des baux ruraux.

Voilà tout ce que nous apprend le Statut, et rien d'autre. Il semblerait donc, que de telles règles soient faciles à appliquer. Le principe est l'exclusion des étrangers, trois exceptions bien définies et très simples venant limiter ce principe. Aussi ce n'est point de là que vont surgir les difficultés, mais bien d'une loi de Vichy, la loi du 28 mai 1943, « relative à l'application aux étrangers des lois en matière de baux à loyer et de baux à ferme ». Voici la teneur de cette loi très brève :

Article premier. — Nonobstant toutes dispositions restrictives, les lois de droit commun ou d'exception relatives aux baux à loyer ou aux baux à ferme, réserve nécessairement le cas des ressortissants étrangers des pays qui offrent aux Français les avantages d'une législation analogue, ainsi que celui des ressortissants étrangers dispensés par convention internationale de cette réciprocité, et sont en conséquence applicables à ces étrangers.

Article second. — Sont considérés comme dispensant de la réciprocité législative prévue à l'article premier, les traités diplomatiques qui admettent directement ou indirectement l'assimilation de l'étranger ou national dans le domaine des droits civils ou au moins dans celui régi par la loi dont l'application est revendiquée.

Article troisième. — Les dispositions de l'article premier ont un caractère interprétatif.

Ainsi cette loi de 1943, apporte aux dispositions légales refusant aux étrangers le bénéfice des lois sur les baux à loyer ou les baux à ferme deux exceptions : le cas de réciprocité législative, et le cas de conventions internationales dispensant de cette réciprocité, c'est-à-dire les traités visés à l'article 2 de la loi. Or, cette loi du 28 mai 1943, n'a pas été abrogée par l'ordonnance du 9 août 1944, sur le rétablissement de la légalité républicaine. Ladite ordonnance réclame en effet que la nullité des lois abrogés « soit expressément constatée ». Rien de tel ne s'est produit relativement à la loi de 1943. Aussi toute la difficulté gît dans ce problème : la loi de 1943 survit-elle, et dans cette hypothèse, les

étrangers ne remplissant pas les conditions exigées par l'article 61 du Statut peuvent-ils invoquer le bénéfice de la législation nouvelle, dès qu'ils se prévalent de la réciprocité législative ou de conventions les en dispensant ?

Avant d'essayer de répondre à cette question, nous indiquerons, dans les articles suivants, les divergences de vue qui séparent les diverses interprétations jurisprudentielles.

Roger MONTAGNE.

POUR AUGMENTER LA RÉSISTANCE AU CAPNODE :

IL FAUT SOIGNER LES ARBRES
ET CHOISIR UN BON PORTE-GREFFE*

Le Capnode n'est pas seulement redoutable dans les plantations mal tenues. Il est à présumer qu'il ne se contentera pas de détruire les vergers plantés inopportunément. Il est à craindre également qu'il constitue une menace pour des vergers jusqu'ici indemnes. Ces réserves faites, on peut estimer après Pussard que la constitution de vergers dans des situations peu favorables explique l'importance actuelle des dégâts du Capnode

On voit le Capnode malmener des plantations bien tenues, mai c'est surtout dans les vergers réalisés dans de mauvaises conditions que la vie des arbres est abrégée. Des plantations ont été faites inconsidérément en partant de plants de valeur parfois médiocre greffés sur des sujets peu indiqués. Voilà qui explique en partie la gravité de certaines attaques de Capnode.

A cet égard les premières années de plantations sont des années critiques et les arbres qui « partent » mal et qui n'ont pas suffisamment de vigueur paient un lourd tribut.

Les pontes de Capnode sur les jeunes arbres nouvellement plantés semblent « réussir » beaucoup plus que celles faites dans les pépinières bien arrosées ou dans les plantations qui ont traversé la période critique de la reprise.

Ceci amène à rappeler l'intérêt des fumures, des soins et des arrosages dès après la plantation.

Un mauvais choix des porte-greffes diminue la résistance au Capnode.

Irrigation et fumure constituent des moyens de lutte importants contre le Capnode, mais c'est surtout en choisissant mieux les porte-greffes que l'on pourrait prolonger la vie des arbres. A ce point de vue trois cas de mauvais choix de porte-greffes méritent d'être cités.

1er CAS : *Le prunier mauvais porte-greffe de l'abricotier.*

Le greffage sur prunier réduit on le sait la vigueur des arbres et leur résistance au Capnode. Les pépiniéristes ont été peu enclins à greffer

(*) Académie d'Agriculture, séance de juillet 1948.

sur franc car les arbres se développent mal au début... il n'en faudra pas moins revenir de plus en plus au franc. Au Maroc on greffe l'abricotier sur *mech-mech,* l'abricotier du pays et on s'en trouve fort bien. Cette pratique devrait être généralisée même en France. Le service de l'Horticulture du Maroc a annoncé qu'il avait isolé des lignées de mech-mech *absolument résistantes* au Capnode. L'affirmation risque fort d'être basée sur un fait accidentel, aussi mérite-t-elle vérification. Mais même si cette résistance n'est pas confirmée, la supériorité du mech-mech sur le prunier n'en existe pas moins.

2me cas : *A l'arrosage l'amandier est un porte-greffe médiocre.*

En milieu sec le pêcher sur franc résiste beaucoup moins au Capnode que le pêcher greffé sur amandier, c'est ce qu'on pouvait voir il y a longtemps déjà dans la région de Roquevaire. C'est ce que notre collègue Berville a rappelé récemment (1) à propos des plantations de pêchers sur les plateaux secs de la Ciotat et de Roquevaire. Devant la progression du Capnode on s'explique la vogue de l'amandier comme porte-greffe du pêcher. Mais il ne faut pas oublier que l'amandier est un pis-aller même lorsqu'on cultive au sec. *A plus forte raison devrait-il être rejeté lorsqu'il s'agit de complanter des terres irriguées.* Des arboriculteurs de la région de Fès paraissent l'avoir oublié.

A l'arrosage l'amandier est souvent malmené par le pourridié et de toute façon la durée des vergers se trouve abrégée. Dans un tel milieu il n'est pas rare de rencontrer du Capnode, auquel certains arboriculteurs attribuent à tort, tout le mal. (2)

Le greffage sur pêcher-amandier ou mieux encore sur *Persica Davidiana* semblerait en pareil cas être autrement avantageux que le greffage sur amandier.

3me cas : *A l'arrosage le Sainte-Lucie est un mauvais porte-greffe du cerisier.*

Dans la région de Sefrou, il n'est pas rare de voir des cerisiers dépérir là où des pruniers résistent assez bien. Examinant les choses de près on peut se rendre compte que les cerisiers sont souvent porteurs de Capnode, mais qu'ils meurent parfois dès leur jeune âge sans qu'on puisse acuser ce buprest. Des arrosages intempestifs, des plantations trop profondes, un épuisement du sol, nous ont paru devoir être mis en cause. Le facteur aggravant étant le greffage sur Ste-Lucie. Sous prétexte que la terre est calcaire on greffe le cerisier sur Sainte-Lucie. On oublie que ce porte-greffe n'aime pas les terrains humides.

Dans une pépinière de la région d'Immouzer, il nous a été permis de suivre et d'étudier un cas typique de maladie du collet sur des jeunes cerisiers Sainte-Lucie. La maladie semblait être en relation avec un champignon non cloisonné. (Peut-être s'agit-il d'un phytophtora spc.) dont le développement avait dû être facilité par un excès d'arrosage, mais à cette occasion nous avons pu nous rendre compte que le Sainte-Lucie était très « fragile ». Les pépiniéristes savent que lors de la

(1) Le dépérissement des abricotiers à Roquevaire. *Le Progrès agricole et viticole,* 3 novembre 1929.

(2) *Le Progrès agricole et viticole,* 9 mai 1948.

greffe il n'en faut pas beaucoup pour abîmer les écorces de cet arbre et qu'un arrosage intempestif est souvent néfaste. On peut donc conclure que le Sainte-Lucie, porte-greffe des terres calcaires et sèches, est à rejeter dans les terres même calcaires soumises à une irrigation excessive ou mal comprise.

Conclusions.

Malgré tous les espoirs que l'on peut avoir dans les nouvelles méthodes de lutte curative dirigées contre le *Capnodis Tenebrionis* la prudence conseille d'augmenter la résistance des arbres par des fumures et des irrigations suffisantes (surtout dans les premières années de plantation). A elles seules ces pratiques permettent de prolonger la vie des arbres pour peu qu'on fait choix de porte-greffes convenables. Malheuresement des erreurs sont souvent commises en ce qui concerne ce choix. Il faut cultiver les arbres à leur place, puis les bien soigner, telle pourrait être notre conclusion.

Nous avons dit plus haut qu'à l'arrosage la vie du Sainte-Lucie et de l'amandier était souvent abrégée. Nous aurions dû écrire, sans doute, seulement, que ces arbres étaient très sensibles aux arrosages excessifs ou intempestifs. C'est donc en définitive parce que tous les producteurs de fruits ne sont pas de bons arboriculteurs qu'en ce qui concerne le choix des porte-greffes, nous avons été amené à souligner le danger qu'il y a d'adopter l'amandier et le Sainte-Lucie dans les terres soumises aux irrigations.

Au Maroc l'amandier jouit d'une grande faveur comme porte-greffe du pêcher, même-là où l'on arrose. Encore faut-il arroser modérément et convenablement. Dans de nombreux cas, les pêchers greffés sur amandiers sont associés au jardinage. La production des légumes exige des opérations culturales et des irrigations excessives peu favorables à la vie prolongée des arbres.

De même les cerisiers greffés sur Sainte-Lucie se trouvent fort bien de quelques arrosages. Le tout est de ne pas tomber dans un excès, si facile à atteindre lorsque les arbres sont greffés sur Sainte-Lucie.

Peut-être y a t-il lieu de souligner que les conditions particulières du climat en Afrique du Nord font ressortir davantage qu'en France, les inconvénients des irrigations mal conduites.

E. Rosella,
Ingénieur agricole.

QUESTIONS DIVERSES

Les travaux de la Compagnie nationale du Rhône

«Le voyageur qui, partant d'Arles, traverse la Crau pour se rendre à Salon, par la route de St- Martin-de-Crau, est frappé par le contraste qui existe entre les terres irriguées et celles qui faute d'eau restent vouées à l'aridité. A la sortie d'Arles, de nombreux canaux apportent la richesse dans la campagne et de belles prairies verdoyantes produisent ce fourrage de Crau qu est justement réputé ; subitement, en franchissant le dernier canal d'arrosage, on découvre une immense étendue désolée.

« Un chiffre permettra de mesurer l'enrichissement qui résulte de l'irrigation ; un hectare sans eau dans la Crau n'a aucune valeur ; un hectare irrigué trouve facilement preneur à 10.000 ou 15.000 francs ».

C'était par ces termes que M. Jean Aubert, directeur général dela Compagnie nationale du Rhône, commençait son rapport annuel à 1939 pour la partie de l'œuvre relative à l'irrigation.

On sait qu'aux termes même de son cahier des charges, cette Compagnie devait participer à la construction de canaux et de stations de pompage pour certaines régions et, qu'à partir de 1943, date où devait fonctionner l'usine de Génissiat, elle devait également fournir l'énergie électrique, en dehors des heures de pointes journalières au prix de 1 centime le kilowatt-heure, quand cette énergie était réquisitionnée par le Ministre de l'agriculture pour les besoins de l'irrigation et de l'assainissement.

Évidemment, avec nos dévaluations successives les chiffres ci-dessus n'ont qu'une valeur relative aussi bien le kilowatt-heure à 1 centime que l'hectare de prairie de la Crau à 10.000 francs. D'autre part, la guerre et ses suites ont bouleversé tous les projets et la date de mise en marche de l'usine de Génissiat, fixée tout d'abord à 1943, s'est trouvée reportée à 1948.

La Compagnie nationale du Rhône avait devancé ses obligations de plusieurs années, puisque dès 1938, elle mettait, au poste de Bagnols-sur-Cèze, le courant électrique à 1 centime le kilowatt-heure à la disposition de la Coopérative agricole des producteurs et des associations syndicales de la Crau et de la vallée des Baux.

Cette année l'utilisation totale fut de 240.000 kilowatts-heure, répartis sur la station de pompage. Les années suivantes furent en progrès, et la Camargue commença à imiter la Crau. Ensuite, les restrictions de courant firent marquer un temps d'arrêt ; mais aujourd'hui avec la mise en production de l usine de Génissiat qui est déjà commencée, on peut espérer que seront reprises et définitivement résolues ces questions d'irrigation du delta du Rhône.

En 1939, les travaux marchaient normalement, plutôt en avance sur les prévisions car la coupure du Rhône, qui représentait la plus grosse difficulté technique à toute l'entreprise, avait réussi admirablement au mois d'avril; quand vint la débâcle, les difficultés commencèrent ; les autorités militaires voulurent noyer le chantier et il fallut toute l'autorité des techniciens de la Compagnie pour limiter les dégâts. Après l'armistice, les travaux furent repris, mais à petite allure, car on manquait de tout ; on put néanmoins construire l'usine à béton et exécuter la presque totalité des 900.000 mètres cubes de terrassement. Si bien qu'après l'arrêt complet pendant le printemps et l'été 1944, on put attaquer les maçonneries avec toute la rapidité que permirent les fournitures, les transports et la main d'œuvre.

Les 750.000 mètres cubes de maçonnerie que comporte le barrage et l'usine ont été bien achevés à fin 1937, la mise en eau du barrage a eu lieu au début de février et les deux premiers groupes d'alternateurs fonctionnent maintenant régulièrement. Ils apportent un supplément de l'ordre de 1 millard de kilowatts heure à notre production annuelle.

Nous ne sommes donc plus très éloignés de la période où le Rhône commencera réellement à apporter une sérieuse contribution dans l'économie du pays.

V. C.

Troupeaux sans mâles

S'il fut un progrès rapide en agriculture, c'est bien celui de l'insémination artificielle. Nous en avons déjà parlé, en particulier dans *Le Progrès agricole et viticole* du 13 juillet 1947, sous le titre « Veaux de la seringue ».

On est largement sorti de la période expérimentale. Dans l'Yonne et le Loiret, il y a eu 11.400 vaches inséminées avec succès en deux années.

Plus de 20.000 sont désormais inscrites qui ne connaîtront jamais le contact du taureau.

On peut servir des vaches fort éloignées en utilisant les transports publics. C'est ainsi qu'en Loir-et-Cher le sperme voyage en autobus, dans des bouteilles thermos à partir de Vendôme, pour être remis aux opérateurs locaux.

On peut lire dans nos quotidiens régionaux des annonces comme celle-ci : « A vendre, grosse vache inséminée, presque à terme. Taureau Bacchus ».

Les fournisseurs de sperme de taureaux « laitiers » publient des notes comme celle-ci : « Un taureau ayant eu une hérédité de 4.500 litres (de lait par an) accouplé avec une vache produisant 1.500 litres, va donner une fille de (4.500 + 1.500) : 2, soit 3.000 litres.

« Cette même fille, avec un taureau de 4.500 litres va donner une petite fille de (4.500 + 3.000) : 2, soit 3.750 litres.

« Au bout de quatre ou cinq générations, on atteindra la « valeur » du taureau, soit 4.500 litres, à condition de nourrir en proportion. »

Les services de contrôle de l'Etat déterminent la valeur du taureau suivant la formule : (2 F - M) : *n*

où F est la production laitière des filles ;

M la production laitière des mères ;

n le nombre de couples mère-fille. (*Journal Officiel* du 5 mai 1948).

*
**

Par ailleurs, il y a une grande économie immédiate, puisqu'on ne tient guère plus d'un taureau pour 2.000 vaches au lieu d'un taureau pour 20 ou 25 vaches, ce qui permet de n'employer que tout à fait l'élite des taureaux valant un demi-million.

Malgré cela, le prix de revient de la saillie est moindre, car chacun de ces taureaux ne mange pas comme cinquante et n'occupe que quelques personnes.

On a transporté du sperme en avion. Ainsi 500 vaches italiennes ont été fécondées par un taureau américain de race frisonne. Des veaux « américains » sont nés dans les provinces de Milan, Rome, Brescia, Crémone, Navare et Varèse.

*
**

Des progrès sont en vue dispensant de présenter une vache à l'étalon d'élite.

A la Bergerie nationale de Rambouillet (Seine-et-Oise) notre camarade Laplaud, l'apôtre français de l'insémination, fait opérer couramment l'éjaculation des béliers par des applications électriques.

D'autre part, la naissance d'un veau n'est souvent que le prétexte d'une grande production de lait.

Et voilà que celle-ci peut être provoquée en introduisant durant trois semaines, sous la peau du cou de la vache, des comprimés de « Still-boestrol », substance analogue à la folliculine.

En Angleterre, on a pu constater que la production laitière augmentait et se maintenait plus longtemps qu'après velage : sept à huit mois par exemple.

Les expériences sont en cours en France.

Le même procédé permet la castration « chimique » des coqs pour pousser au « chaponnage » gras.

***

Au lieu de supprimer le veau, on peut aussi le doubler en inoculant un extrait de la glande hypophyse du cheval (!). La station zootechnique de Cambridge provoque ainsi des naissances gemellaires.

***

Il y a encore plus fort. A la seringue, on peut extraire de l'utérus d'une vache venant d'être fécondée des ovules devenus des œufs que l'on introduit ensuite dans l'utérus d'une autre vache éloignée.

Ainsi un taureau d'élite, accouplé à une vache d'élite, peut donner simultanément un grand nombre de veaux mis « en incubation » chez des animaux tout à fait ordinaires, nourris économiquement au pâturage dans les landes ou les montagnes.

Nous ignorons si la chose est sortie du domaine expérimental.

***

En tous cas, la production laitière se relève rapidement aussi grâce à l'abondance des fourrages cette année.

On devient difficile dans le choix des taureaux. Dans notre région, ceux de race normande doivent provenir d'une mère et de deux grands-mères ayant donné au moins 3.000 kgr. de lait en première lactation, 3.500 kgr. en deuxième, 4.000 kgr. en troisième lactation ou ultérieures. Et la teneur du lait doit être au moins de 38 grammes de matières grasses.

Le prix du lait tend du reste à faire supplanter cette race à viande et lait par la race brune des Alpes suisses et la race hollandaise Pie Noire.

Au récent concours de Tonnerre, pour cette dernière race, on a primé des vaches ayant donné plus de 5.000 litres de lait et de 230 kgr. de beurre en 270 à 300 jours de lactation.

Et maintenant, il y a lieu de souhaiter que les grèves de taureaux ne soient pas remplacées par celles des chevaliers de la seringue ou plus simplement des distributeurs d'essence empêchant leur circulation le jour où les vaches seront en chaleur.

Le vin fermenté sous pression

Nous avons rapporté l'expérience de fermentations en autoclave (*Le Progrès agricole et viticole,* 15 août 1948).

Il nous parvient les analyses des vins du 1er avril.

Vins fermentés	en autoclave	librement
Densité	1.006	0.995
Alcool en poids	8.72	8.85 %
Alcool en volume	11.05	11.21 %
Extrait sec	5.38	2.71 %
Sucre	3.20	0.36 %
Extrait désucré	2.28	2.45 %
Acidité totale	6,3	7.6 gr./lit.
(dont acide tartrique)	3.52	3.46 gr./lit.
Acidité volatile	3.8	7.9 gr./lit.

Les vins ont donc sensiblement les mêmes teneurs en alcool. Mais le produit de l'autoclave renferme en sus près de 3 % de sucre (28 gr. par litre) qui double son extrait sec et lui donne un potentiel d'alcool par fermentation secondaire lente maintenant le bouquet ou mieux de douceur pour la fabrication de vins mousseux ou autres, d'autant que son acidité est moindre, ce qui est précieux à la limite Nord de la culture de la vigne.

La fermentation n'est qu'une dégradation d'énergie. Or, sous pression, elle fut de 14 % en moins.

Quand on songe à la peine qu'on se donne parfois pour gagner un demi-degré, soit 5 % sur un vin de 10 degrés, on jugera intéressante cette fermentation en autoclave.

Toutefois, il ne paraît guère économique que pour ceux qui possèdent des récipients tenant la pression, par exemple pour fermentation secondaire en mousseux.

Mais le développement pris par les tonneaux métalliques, en Amérique surtout, peut conduire à utiliser cette nouvelle technique. (1)

Pierre Larue,
Ingénieur agronome.

(1) *Le Progrès agricole et viticole,* 19 sept. 1948.

PARTIE OFFICIELLE

Livraison obligatoire des vins de consommation courante

(Arrêté du 30 octobre 1948. J. O. *du 3 novembre 1948)*

Article premier. — Les vins de consommation courante existant à la propriété au 31 août 1948 et les vins de consommation courante de la récolte 1948 devront obligatoirement être commercialisés dans la proportion de 35 pour 100 à la date du 31 décembre 1948.

Les vins déclarés sous une appellation d'origine simple et assortis avant le 20 décembre 1948 d'un label délivré par un Syndicat adhérent à la Fédération nationale des vins délimités de qualité supérieure ne sont pas astreints à cette obligation.

Article 2. — Il ne sera pas tenu compte, pour l'application du pourcentage déterminé à l'article précédent, de la quantité destinée à la

consommation familiale de l'exploitant au cours de la campagne 1948-1949 telle que cette consommation est fixée par le titre 1° de l'arrêté du 16 septembre 1946, qui est ainsi remis en vigueur.

Article 3. — Les décomptes seront établis par exploitation distincte, répondant à la définition donnée par l'article 48 du Code du vin en partant des déclarations de stocks et des déclarations de récolte souscrites en 1948, en exécution de l'article 12 du même Code.

Article 4. — Les viticulteurs devront souscrire à la recette buraliste des Contributions indirectes dont ils relèvent, et au plus tard le 31 décembre 1948, une déclaration faisant ressortir distinctement :

1° Les quantités de vins de consommation courante en stock à la propriété, à la date du 31 août 1948, et les quantités de vins de consommation courante déclarées au titre de la récolte 1948 ;

2° Les quantités de vins de consommation courante commercialisables au cours de la campagne 1948-1949 après déduction des quantités réservées à la consommation familiale ;

3° Les quantités commercialisées à la date du 31 décembre 1948, en exécution des prescriptions de l'article 1er ci-dessus, en distinguant :

a) Les quantités effectivement sorties de la propriété, sous le lien de titres de mouvement, à la date du 31 décembre 1948 ;

b) Les quantités restant à la propriété, mais dont il peut être justifié de la commercialisation avant le 31 décembre 1948 par la production de documents confirmant la vente, et mettant l'acheteur en demeure de retirer le vin faisant l'objet du contrat.

Article 5. — Les infractions au présent arrêté sont punies des peines prévues à l'article 6 de la loi du 13 août 1942, validée par l'ordonnance du 21 mai 1945.

Article 6. — Les modalités d'application à l'Algérie des dispositions du présent arrêté feront l'objet d'un arrêté du Gouverneur général de l'Algérie.

BIBLIOGRAPHIE

Voici un an exactement que la **Revue Française**, 17, avenue de l'Opéra, Paris (1er) publiait son premier numéro.

On peut affirmer aujourd'hui qu'elle est devenue l'une des plus belles et des plus importantes revues mensuelles de classe internationale. La qualité de son numéro 12, qui vient de paraître, en est une nouvelle fois l'éclatante confirmation. Associant les plus divers aspects de l'actualité aux préoccupations permanentes du monde moderne, la *Revue Française* se consacre, ce mois-ci, à l'étude des pressants problèmes européens que va s'efforcer de résoudre à Paris l'Assemblée des Nations Unies, d'éminentes personnalités lui ont apporté leur concours. Nous citerons parmi celles-ci :

Les Ambassadeurs de Belgique, d'Italie et de Norvège à Paris ; MM. Edouard Le Roy, Paul Bastid, Firmin Roz, Jacques Chastenet, Daniel Rops, Géraud Jouve, dont les articles sont appelés à un grand retentissement. Il faut aussi noter ceux de J.-M.-J. Ogliastro sur « Le monde Latin » ; de Louis Salleron sur « L'avenir du plan Marshall » ; de Phi-

lippe Ariès sur « l'Europe des traités de Westphalie », qui contribuent à éclairer utilement le délicat problème de l'unité européenne. Signalons en outre les pages en couleurs consacrées par Pierre du Colombier au peintre Legueult ; un remarquable article de Marcel Lucain, qui étudie les moyens de résoudre le terrible conflit entre la « Technique et l'Homme » dont est menacée la civilisation moderne ; une enquête sur « L'Egypte » ; une étude sur « Les origines du vignoble français », par le professeur Roger Dion, et un rappel historique de « La Libération de la Corse », évoqué par le général Henri Martin. Ce remarquable numéro s'achève sur de belles présentations illustrées avec un soin particulier et respectivement consacrées à la Foire de Marseille, à la Province du Tarn et au Salon de l'Automobile 1948. Les chroniques habituelles enfin sont toujours d'une haute tenue littéraire et fort instructives. L'ensemble fait vraiment de la *Revue Française* la revue de « l'honnête homme », la revue du « citoyen du monde » qui prend place dans toutes les bibliothèques.

—«o»—

E. Peynaud. — **Contribution à l'étude biochimique de la maturation du raisin et de la composition des vins.** — En vente chez l'auteur, 46, rue Servandoni, Bordeaux, au prix de *450 francs* l'exemplaire. C. C. P. 1501-32 Bordeaux.

La thèse de M. E. Peynaud vient de paraître. C'est un travail remarquable et très intéressant pour quiconque s'intéresse aux questions œnologiques, et notamment aux problèmes relatifs aux acides du raisin, du moût et du vin, en ce qui concerne leur apparition, leur transformation et leur évolution au cours de la maturation des raisins, de la vinification et de la conservation des vins.

L'auteur, à l'aide de méthodes analytiques résultant d'études personnelles et dont quelques-unes sont entièrement originales, a établi les bilans acidimétriques et physico-chimiques complets pour les jus de nombreux cépages fins à divers stades de la maturation pendant deux années et pour plus d'une centaine de grands vins français, de Bordeaux et de Bourgogne notamment.

Ces documents permettent de suivre avec précision l'évolution des acides organiques au cours de la maturation ; la migration et la combustion des acides malique et tartrique ont été chiffrées. La formation d'acides et le comportement des acides du moût durant la fermentation alcoolique ont été déterminés expérimentalement, la formation de l'acide acétique a fait l'objet d'une étude approfondie.

Les nombreux chiffres rassemblés sur des vins mettent en évidence la généralité de la fermentation lactique de l'acide malique.

Cette étude des bases mêmes de la composition du vin montre l'insuffisance des règles œnologiques habituelles, dont les fondements dans les phénomènes physiologiques de la maturation ne sont pas solides. La notion de composition minimum envisagée par régions et types de vin se substituera à la notion de rapports universels limités.

Cet ouvrage constitue une documentation très sérieuse, recommandable

et indispensable pour comprendre certaines données modernes de l'œnologie, relatives à la biochimie de la maturation du raisin et de la composition des vins.

—«o»—

E. Nègre, J.-P. Affre et M. Marichal. — **Pour une amélioration de l'industrie du jus de raisins.** — Extrait du *Bulletin* de mai-juin 1947 *de l'Office International du Vin*.

Cette étude comprend tout d'abord un exposé sur la matière première : qualité des jus de différents cépages ; caractères que doivent présenter les jus de consommation directe et les jus de coupage ; influence de divers traitements.

Puis une étude plus complète de la désulfitation : le phénomène, l'amélioration de l'appareil, la qualité du jus que l'on peut ainsi obtenir par comparaison avec la tyndallisation directe. Enfin les résultats de la désulfitation, résultats qui dépendent en partie de la façon dont les mutés ont été préparés et conservés.

—«o»—

Hilgardia. — University of California. Berkeley. U. S. A., vient de faire paraître :

Francis A. Gunther. — Sample Manipulation and apparatus useful in estimating surface and penetration residues of D. D. T. in studies with leaves and fruits.

Leslie M. Smith and Eugène M. Stafford. — The bud mite and the erineum mite of grapes.

Frederick S. Baker. — A Short method of determining leaf area and volume growth in pine trees.

Reese H. Vaughn, George T. Wedding and Joseph Tabachnick. — The voges-preskaner reaction and differentiation of the Coliform bacteria.

Leslies M. Smith and Francis M. Summers. — Propagation of the oriental fruit moth under central California conditions.

BULLETIN COMMERCIAL

MARCHÉ DES VINS. — **Métropole.** — Volume d'affaire trop réduit ; pas de cote. **Algérie.** — Activité très restreinte — selon qualités : 10° à 13°5 : 400 à 445 francs.

ENGRAIS

(Arrêté n° 19.793 du 14-10-48 — *B. O. S. P.* du 20-10-48)

Par quantités comprises entre 10 et 20 tonnes, taxes à la production et sur les transactions acquittées.

I. — *AZOTE.* — Sulfate d'ammoniaque 20 % d'azote, 2.242 fr. 14. — Sulfate d'ammoniaque 21 % d'azote, 2.348,89. — Nitrate de soude 16 % d'azote, 2.288,21. — Nitrate de chaux 15,50 % d'azote, 1.893,83. — Ammonitrates 20 % d'azote, 1.921,92. — Nitrate d'ammoniaque 34,50 % d'azote, 2.832,03. — Chlorhydrate

d'ammoniaque 21,50 % d'azote, 2.578,10. — Cianamide en poudre brute 19 % d'azote, 2.364,62. — Majoration aux 100 kgr. pour mise en sacs : 8 fr. pour mise en sacs de 100 kgr. ; 16 fr. pour mise en sacs de 50 et 75 kgr. Valeur des emballages en plus.

II. — *PHOSPHATES*. — Superphosphates à 14 % de P^2O^5 soluble, 860 fr. 12. — Superphosphates à 16 % de P^2O^5 soluble, 911,80. — Superphosphates à 18 % de P^2O^5 soluble, 927,53. — Phosphate moulu à 26% de P^2O^5 soluble, 740,56. — Phosphate moulu à 33 % de P^2O^5 soulble, 862,48. — Phosphate bicalcique à 38 % de P^2O^5 soluble, 2.334,28.

III. — *POTASSE*. — Sylvinite 18 % de K^2O, 376 fr. 97. — Sylvinite double 40 % de K^2O, 809,55. — Chlorure de potassium 49 % de K^2O, 1.053,38. — Chlorure de potassium 60 % de K^2O, 1.229,78. — Sulfate de potasse 48 % de K^2O, 1.814,06. — Majoration aux 100 kgr. pour mise en sacs : 7 fr. pour mise en sacs de 100 kgr. ; 14 fr. pour mise en sacs de 50 kgr.

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

La S. N. C. F. communique :

A compter du 3 novembre 1948, les modifications ci-après ont été apportées à la marche des trains de voyageurs.

Suppression des trains de voyageurs :

Train 433/434 Béziers-Marseille, supprimé les dimanches et fêtes. — Train 437/438 Marseille-Béziers, supprimé les dimanches et fêtes. — Train 421 Paris-Béziers, supprimé au départ de Paris les dimanches et fêtes. — Train 422 Béziers-Paris, supprimé les lundis et lendemains de fêtes. — Train 1111 (St-Germain-des-Fossés) La Bastide-St-Laurent-les-Bains-Nîmes, supprimé les dimanches et fêtes. — Train 1114 Nîmes-La Bastide-St-Laurent-les-Bains (St-Germain-des-Fossés), supprimé les dimanches et fêtes. — Train BN Narbonne-Nice, supprimé tous les jours. — Train NB Marseille-Narbonne, supprimé tous les jours sauf le samedi. — Train LB Marseille-Bordeaux, supprimé les dimanches et fêtes. — Train 903 Lyon-Nîmes, supprimé les mardis, jeudis et samedis. — Train 914 Nîmes-Lyon, supprimé les mardis, jeudis et samedis. — Train 1487, supprimé tous les jours de Langogne à La Levade. — Train 1480, supprimé tous les jours de La Levade à Langogne. — Train 1481, supprimé tous les jours de La Levade à Alès. — Train 1486, supprimé tous les jours d'Alès à La Levade. — Train 1481 Alès-Nîmes, supprimé les lundis et mercredis. — Train 1486 Nîmes-Alès, supprimé les vendredis et dimanches. — Train 447 Avignon-Nîmes, supprimé dimanches et fêtes. — Train 482 Nîmes-Avignon, supprimé dimanches et fêtes. — Train 707 Montpellier-Paulhan, supprimé les lundis, mercredis, jeudis, samedis et dimanches. — Train 704 Paulhan-Montpellier, supprimé les lundis, mercredis, jeudi, samedis et dimanches. Train 2848 Nîmes-Le Vigan, supprimé dimanches et fêtes. — Train 2847 Le Vigan-Nîmes, supprimé dimanches et fêtes. — Train 2860/2864 Montpellier-Sommières, supprimé tous les jours sauf le mardi. — Train 2863/2865 Sommières-Montpellier, supprimé tous les jours sauf le mardi.

Création de trains de voyageurs et modifications d'horaires :

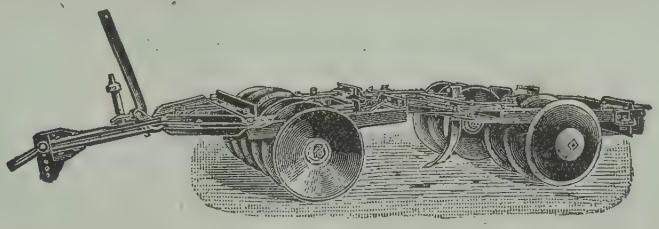
L'horaire du train 453 est modifié entre Tarascon (dép. 14 h. 25) et Nîmes (arr. 14 h. 49). — Le train MV 8309 transporte des voyageurs de 2me et de 3me classe entre Nîmes (dép. 15 h. 13) et Montpellier (arr. 16 h. 23 .)

D'autres modifications étant prévues sur les autres lignes de la S. N. C. F., la clientèle est invitée à se renseigner dans les gares.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

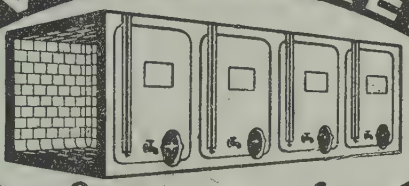
43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TÉL. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Pelles mécaniques

VONRUFS & LATARD

Ingénieurs *Constructeurs*

CUVES VERRÉES



CUVES FROIDES

BÉTON ARMÉ

84 BIS RUE DE PICPUS
PARIS-12e

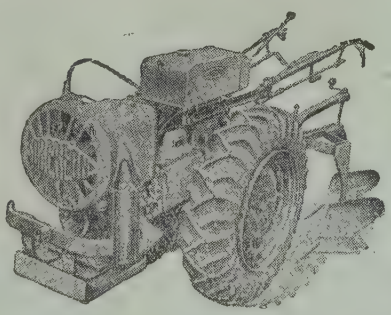
TÉLÉPHONE:
DID.82-59

TRAVAUX EN COURS DANS TOUTE LA FRANCE

MOTOCULTEUR "SOBERFON" S. 105

10 CV., 5 vitesses avant et marche arrière

31, rue Raoul-Servant à LYON (7e)
TEL. PARMENTIER 41-20



— Pour tous travaux de culture, remplace aisément 2 forts chevaux.

— Adaptation rapide brabant, charrue, extirpateur, bisoc, etc...

— Utilise fraise, treuil, faucheuse, pulvérisateur, etc.

— Sa faible consommation : 1 litre 1/2 d'essence à l'heure rend l'engin le plus économique qu'il soit.

— Il est de ce fait indispensable aux maraîchers, pépiniéristes, viticulteurs, horticulteurs, arboriculteurs, etc.,.

— Remorque aisément des charges de plus 2.500 kilogs.

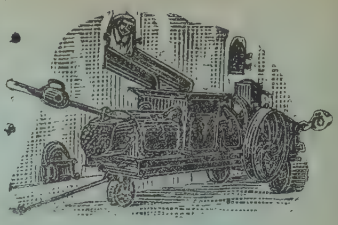
Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES
COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



(Déposée France et Etranger)

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

LA MARQUE

CUPRA

DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES
OXYCHLORURES TECHNIQUES 50 et 56-57 0/0
BOUILLIES A L'OXYCHLORURE 16-25 et 32 0/0

"LA GAULOISE", Société de l'Industrie chimique

ADMINISTRATION ET VENTE
32 rue Thomassin, LYON
TÉL. : GAI. 55-01

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
TÉL. : AVIGNON 15-46

PÉPINIÈRES
Daniel SERVEL

St-Hippolyte-du-Fort (Gard)

Toutes variétés de vignes

Boutures Plants racinés et greffés

ARD. DIESEL 24 cv. l. 0m72 et 0m78
MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66

incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis **20** ans

Type **NORMAL** (chenilles seules)
Type **MIXTE** (chenilles et pneus)

Bien que **FRANÇAIS 100 o/o** *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Étrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à RETHEL. – Bureaux Sud : BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON

CONTRE L'OIDIUM
PAS DE GASPILLAGE
PAS DE BRÛLURE

SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 30 pour cent de SOUFRE à l'état libre
Finesse 95 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, Avenue du Maréchal Fôch – NARBONNE (Aude)

PUBL. DAUPHIN

BOITE POSTALE N° 29, à NARBONNE

Sulfate de Cuivre Anglais

4 MARQUES
MACKECHNIE
MAPLE
MERSEY
BRISTOL

Garanti 98 100 % de pureté correspondant à 25 % de cuivre mét.

SOCIÉTÉ ANONYME MACKECHNIE
3 RUE SCRIBE – PARIS 9e

AGENT POUR LE MIDI DE LA FRANCE :
Ets Henri PUGI, 5, Allées Paul-Riquet, BÉZIERS

Trois bons Produits anticryptogamiques :

BOUILLIE MICHEL PERRET 15 % de cuivre métal
VERDET NEUTRE ÉMERAUDE 31,5 % de cuivre métal
SOUFRE AU VERDET MALY 48 % de soufre libre et 2,5 % de cuivre métal

Pour vos traitements généraux ou particuliers demandez les notices spéciales à la
SOCIÉTÉ NOUVELLE DES ÉTABLISSEMENTS SYLVESTRE, 28, rue de la République, MARSEILLE

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIÈRES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

Tous morts !

Les produits

SPIC

sont la sauvegarde de vos récoltes

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
Société Anonyme au Capital de 5.000.000 Francs
Siège Social : 47, Boul. Saint Michel — PARIS (V^e^)
Usine et Services Commerciaux à BEAUCAIRE — (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES
PLANTS GREFFÉS -- PLANTS RACINÉS
BOUTURES, HYBRIDES

PÉPINIÈRES ASTAY

A CAROMB (VAUCLUSE) - Télé. 5
FONDÉES EN 1897 A AUBIGNAN (VAUCLUSE)

En Afrique du Nord (depuis 1919) :
Pépinières ASTAY à La Chiffa (Alger)

TOUT pour le CAMION
et l'AUTOMOBILE

Henri MALARTRE, 26, rte de Vienne, LYON (7^e^)
Tél. Parmentier 15-71

— Essieux agraires à la demande
Pneus ou bandages, Moteurs,
Ponts, Boîtes pour montage tracteurs

UN FIL *seul* SUFFIT

CLOTUREZ, SUBDIVISEZ
VOS CHAMPS, VOS PRÉS
ET PROTÉGEZ VOS CULTURES

AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE
ÉLECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourrisseul
80, Bd de Sébastopol, PARIS (IV^e^).
Demander la notice gratuite

Pour vos Vignes :
Utilisez les nouveaux pulvérisateurs
VERMOREL
PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION
Villefranche-s/-Saône (Rhône)
SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

PÉPINIÈRES BOUILLARD

A CARPENTRAS (VAUCLUSE)

MEILLEURS HYBRIDES ET VINIFERAS GREFFÉS SOUDÉS SUR LOT OU 3309
RACINÉS PORTE-GREFFES LOT ET 3309. BOIS GREFFABLES TOUTES VARIÉTÉS

PRODUCTION - QUALITÉ - RÉSISTANCE
vous sont garanties par
LES MEILLEURES VARIÉTÉS D'HYBRIDES
SEIBEL, SEYVE-VILLARD, COUDERC,
BURDIN, LANDOT, RAVAT, ETC.

MACLET-BOTTON

VILLEFRANCHE-EN-BEAUJOLAIS (Rhône)
(49e ANNÉE)
Importantes Pépinières de Racinés et Greffés
Viniferas de Cuve et de Table
Tarif sur demande et brochure "*Viticulture Nouvelle*"
N° 5 A, contre 15 francs en timbres-poste

Ne perdez plus de Volailles
Ne perdez plus de Lapins
TRAITEMENTS PRÉVENTIFS
ET CURATIFS EFFICACES, ÉPROUVÉS
DES MALADIES DE LA BASSE-COUR
VACCINS — SÉRUMS

LABORATOIRE DE RECHERCHES SPÉCIALISÉ
Séro-agglutination -- Recherches microscopiques
AUTOPSIES (Renseignements et notice n° 9 envoyés gratuitement)

Laboratoires Avicoles du Dr C. LISSOT,
VÉTÉRINAIRE, PACY-SUR-EURE (EURE) - TÉL. 24

ACHETEZ votre TRACTEUR à CRÉDIT

Remboursable sur plusieurs récoltes

Ce que nous avons fait pour d'autres

Nous pouvons le faire pour Vous

LA RENAISSANCE IMMOBILIÈRE DE FRANCE

Société anonyme -- Capital : 10.000.000

— Prêts amortissables à long terme —

Direction régionale : S. A. ROUQUETTE, 2 bis, Passage Bélugou, MONTPELLIER

SOPRASAN garantit

des semences saines et des récoltes abondantes

PUBLIOIS

Traitement à sec des semences contre la carie du blé, le charbon couvert de l'orge, les charbons de l'avoine, la maladie des stries des céréales, la fusariose du seigle, le pied noir de la betterave, etc...

★ La seule méthode permettant une protection efficace des semences sans nuire à leur pouvoir germinatif et à leur conservation.

LES PRODUITS **SOPRA** FABRIQUÉS EN FRANCE BÉNÉFICIENT DE L'EXPÉRIENCE TECHNIQUE DE **PLANT PROTECTION** (FILIALE I. C. I.)

• *Notice et conseils sur demande :* **SOPRA**, 67, Av. Franklin-Roosevelt, Paris 8e
AGENT GÉNÉRAL : **Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES**

1 PORC GRATIS vivant castré franco crédit

4 pour 6000 frs et 8 p. 9950 frs

300 porcs à vendre depuis 800 frs

Ecrire : **VALADE**, moutons, **SARLAT**

La formule de l'avenir :
un bon engrais composé minéral ou organo-minéral

PLANTS de VIGNE

A VINS FINS

Hybrides Français

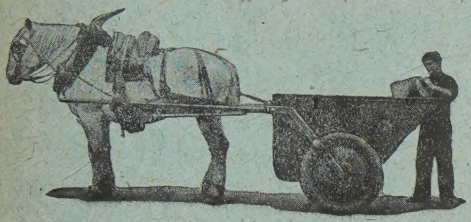
CHARDONNAY-RAVAT n° 6 & n° 262

Tarifs franco

Vignes cuve et table
Sélectionnés chez l'obtenteur

TISSIER - RAVAT
Marcigny (S.-et-L.)

N'attendez pas pour préparer les prochaines vendanges



Commandez immédiatement vos

"BACCHUS"

Marque déposée — Brevet N° 817.243

Trois modèles : 1.000, 1.500 et 2.000 l.

Sur demande treuil de basculement et freins

PIERRE MONESTIER & FILS, CONSTRUCTEURS,

— CASTELNAUDARY (Aude) —

Représ. p. l'Afrique du Nord : **Paul VALENTIN**, 139, r. Sadi-Carnot, **ALGER**; 16, bd Lescure, **ORAN**

REPRISE

RAPIDE

de vos

PLANTS

REPIQUÉS

avec

TRANSPLANTONE

HORMONE VÉGÉTALE synthétique
(Procédés Américains)

Fabriquée en France par la

Cie Fse de Produits Industriels
85, Rue R. Teissère - Marseille

AGENT : **Société de Produits Chimiques de Bram**
36, rue Coste-Reboulh
Carcassonne

LES PÉPINIÈRES

CI. LE[illegible]RNEAU

à P[illegible]

Vous [illegible]
cond[illegible]
d'autl[illegible]

PLANT[illegible]

PL[illegible]

[illegible]

Prix courant, Cata[illegible]

DE NOS CULTURES A VOS CHAMPS

Pépinières de PROVENCE
PLAN D'ORGON
B.D.R.

VIGNES sans traitement. Production étonnante

VIN EXCELLENT

ARBRES FRUITIERS à grand rendement

Renseignements - Catalogue en couleur - Prix courants
Les Arbres et Vignes de La Belle Californie Française

RALION

YSULFOR

Bouillie sulfocalcique

LENIC

base de nicotine et de quassia

RE GLORIA

et bougies pour méchage

OSPHATES & ENGRAIS

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.